

Blond

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **15**
- SRM **4.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.3 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **1 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.8 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7.5 kg (100%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	30 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Cascade PL	20 g	10 min	5.2 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	11 g	Gozdawa