

## Blond ale dla dziewczyny do mieszania z sokiem

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **19**
- SRM **3.9**
- Styl **Blonde Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **26.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (26.3%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 7 kg (73.7%)   | 80 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka | 30 g  | 50 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Sybilla | 30 g  | 10 min | 3.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                             | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium    |
|-----------------------------------|-----|--------|--------|-----------------|
| Mangrove Jack's M44 US West Coast | Ale | Gęstwa | 100 ml | Mangrove Jack's |