

Blonde Cream Ale #2

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **13**
- SRM **2.3**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Viking Malt	2 kg (52.6%)	80 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	1.4 kg (36.8%)	70 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	10 g	40 min	5.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	20 min	4 %
Gotowanie	Cascade PL	15 g	20 min	5.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	0 min	4 %
Gotowanie	Cascade PL	45 g	0 min	5.2 %