

## Cream ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **23**
- SRM **4.5**
- Styl **Cream Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                   | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt    | 4 kg (66.7%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Vienna Malt | 1 kg (16.7%)  | 81 %       | 8   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils    | 0.5 kg (8.3%) | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Corn, Flaked            | 0.5 kg (8.3%) | 80 %       | 2   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g  | 60 min | 10 %       |
| Whirlpool | Izabela | 20 g  | 10 min | 9.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                            | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|----------------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| WLP029 - German Ale/Kölsch Yeast | Ale | Płynne | 1000 ml | White Labs   |