

## French Ale #3

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **19**
- SRM **3.8**
- Styl **Blonde Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 5 kg (100%) | 81 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa       | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Simcoe      | 15 g  | 60 min | 12.8 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Barbe Rouge | 200 g | 0 min  | 6.6 %      |

### Drożdże

| Nazwa                         | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP001 - California Ale Yeast | Ale | Gęstwa | 200 ml | White Labs   |