

Jasne jak słońce

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **2.9**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **77 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **55.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **77 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	10.8 kg (91.5%)	80 %	4
Cukier	Syrop z mniszka	1 kg (8.5%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Hersbrucker	20 g	10 min	3 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	0 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	30 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Syrop z mniszka	1000 g	Gotowanie	5 min