

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **19**
- SRM **3.7**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **20 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Malt	3 kg (66.7%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.1%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1 kg (22.2%)	80.5 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Falconer's Flight	10 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Chinook	5 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	5 g	10 min	13 %
Whirlpool	Chinook	5 g	5 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
04	Ale	Suche	10.5 g	---