

## Krik

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **38**
- SRM **5**
- Styl **Belgian Blond Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.1 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **74 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **74C**
- Wysładzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                 | 6.3 kg (75.9%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (12%)     | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Płatki owsiane             | 0.5 kg (6%)    | 60 %       | 3   |
| Cukier | Cukier kandyzowany         | 0.5 kg (6%)    | --- %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 30 g  | 60 min | 13 %       |
| Gotowanie | Marynka | 20 g  | 20 min | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |

### Dodatki

| Typ  | Nazwa  | Ilość  | Użyto do          | Czas   |
|------|--------|--------|-------------------|--------|
| Inne | Wiśnie | 2000 g | Fermentacja cicha | 15 dni |