

Loving Summer Blonde Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **31**
- SRM **5.6**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **100 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **105 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **126.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **96 L**
- Całkowita objętość zacieru **120 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **96 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **54.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **126.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	15 kg (62.5%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (20.8%)	79 %	6
Ziarno	Vienna Malt	2 kg (8.3%)	78 %	8
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	2 kg (8.3%)	70 %	49

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade	100 g	10 min	6 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	50 g	10 min	7.7 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	50 g	7 dni	7.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
mangrove jack's m36	Ale	Gęstwa	700 ml	---