

Parkowe Blonde Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **25**
- SRM **6.2**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **6.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.1%)	70 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3%)	75 %	150
Ziarno	Słód jęczmienny Bydgoszcz	5 kg (75.8%)	82 %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Bydgoszcz	1 kg (15.2%)	84 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	10 g	90 min	4.5 %
Gotowanie	Puławski	20 g	90 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	2.8 %
Gotowanie	Perle	5 g	90 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	250 ml	Safale

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	6 g	Zacieranie	60 min