

Perfect blonde

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **56**
- SRM **5.3**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (66.7%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	1.5 kg (25%)	81 %	4
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.25 kg (4.2%)	75 %	3
Ziarno	Munich malt	0.25 kg (4.2%)	--- %	14

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Millennium	35 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Millennium	15 g	0 min	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
M54 california lager	Lager	Suche	10 g	Mangrove jacks