

## #11 American Blonde Ale Huell Melon

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **30**
- SRM **3.8**
- Styl **Blonde Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 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**
- Wystadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (22.2%)	85 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.5 kg (11.1%)	70 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Herkules	10 g	60 min	17 %
Gotowanie	Huell Melon	15 g	15 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	30 g	1 min	7.5 %
Na zimno	Cascade PL	30 g	3 dni	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Denali USA	30 g	1 min	14 %
Na zimno	Denali USA	30 g	3 dni	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis US-05	Ale	Suche	7 g	---