

## #195 Urodzinowe piwko Remka

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **18**
- SRM **3.8**
- Styl **Blonde Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6.85 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.85 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.3 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **5 L** wody do zacierania do **67.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **7.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa              | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński         | 0.65 kg (50%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Miks słodów blonde | 0.65 kg (50%) | 81 %       | 7   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa           | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Styrian Golding | 10 g  | 60 min | 3.4 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Styrian Golding | 12 g  | 10 min | 3.4 %      |

### Drożdże

| Nazwa              | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Brew monkey blonde | Ale | Suche | 10 g  | Brew Monkey  |