

## 21# Blanc Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **28**
- SRM **10.2**
- Styl **Old 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**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	3.4 kg (84%)	80 %	35
Cukier	cukier	0.25 kg (6.2%)	100 %	---
Ziarno	Pilzneński	0.12 kg (3%)	81 %	4
Ziarno	cookies	0.28 kg (6.9%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	16 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	20 g	1 min	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
po winie wisniowym	Ale	Gęstwa	20 ml	wlasne