

#24 RozpPale Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU ---
- SRM **4**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.1 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.84 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **67.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (85.3%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (10.7%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.1 kg (2.1%)	80 %	6
Ziarno	Sauermalz	0.09 kg (1.9%)	80 %	5