

## #27 Cream Ale

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **14**
- SRM **3.8**
- Styl **Cream Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **94 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słodownia Strzegom - pale ale	3.75 kg (78.9%)	79 %	6
Ziarno	Carapils	0.25 kg (5.3%)	75 %	4
Dodatek	Barley, Flaked	0.25 kg (5.3%)	70 %	4
Dodatek	Corn, Flaked	0.5 kg (10.5%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	40 g	20 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM50 - Kłosa Kansas	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile