

## American Blond Ale #6

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **22**
- SRM **4**
- Styl **Blonde Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 4.5 kg (97.6%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Caramel/Crystal Malt - 20L | 0.11 kg (2.4%) | 75 %       | 39  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Chinook    | 25 g  | 60 min | 8.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 100 g | 0 min  | 5.2 %      |

### Drożdże

| Nazwa          | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar BRY-97 | Ale | Suche | 11 g  | danstar      |