

## Blat Ale

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **32**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

### Kroki

- Temp **53 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **58C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **53C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Wysładzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (83.3%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (16.7%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	6.7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	6 %
Gotowanie	Marynka	20 g	10 min	6.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis Marcq-on-Bareeul cedex - France