

Blond ale 2021

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **28**
- SRM **3.8**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (80%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (20%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	20 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	5 g	20 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	5 g	20 min	5.2 %
Gotowanie	Citra	2 g	20 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis