

Blond ALE#55

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **24**
- SRM **4.8**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **51 C**, Czas **20 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **55.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **51C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Paleale/pils Bydgoszcz	5 kg (90.1%)	80 %	4.5
Ziarno	Strzegom red ale	0.25 kg (4.5%)	75 %	70
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.2 kg (3.6%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 50	0.1 kg (1.8%)	76 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	23 g	60 min	9.4 %
Gotowanie	Puławski	25 g	20 min	3.5 %
Whirlpool	Puławski	25 g	0 min	3.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa hybrid	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	płatki jęczmienne	400 g	Zacieranie	60 min