

blonde

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **19**
- SRM **3.7**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **15 min**
- Temp **66 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **67C**
- Wysładzaj używając **1.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (100%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	25 g	30 min	6 %
Whirlpool	Cascade	25 g	30 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis