

## Blonde Ale 2.0 (40l)

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **21**
- SRM **5.2**
- Styl **Blonde Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **39.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (57.5%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (23%)	80 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (4.6%)	79 %	50
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (8%)	85 %	4
Ziarno	caramel pils	0.3 kg (3.4%)	75 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (3.4%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	50 g	30 min	6.9 %
Gotowanie	Centennial	40 g	5 min	8.9 %
Na zimno	Centennial	80 g	6 dni	8.9 %
Na zimno	Citra	60 g	6 dni	13.5 %
Na zimno	Cascade	30 g	6 dni	6.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---