

Blonde ale

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **32**
- SRM **4.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **1 min**
- Temp **63 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (63.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Golden Ale	1 kg (21.1%)	80 %	12
Ziarno	Pszoniczny	0.5 kg (10.5%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	75 min	12.2 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	10 min	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	---