

## Blonde Ale - Marcin

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **22**
- SRM **5.4**
- Styl **Blonde Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.7 kg (54.8%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.7 kg (22.6%)	80 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (9.7%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	0.4 kg (12.9%)	81 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	50 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	8.8 %
Na zimno	Amarillo	35 g	---	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	---	12 %

### Drożdże

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