

blonde ale po żywiecku

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **54**
- SRM **6.2**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	1 kg (25%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (62.5%)	85 %	7
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (7.5%)	75 %	45
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (5%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Golding	30 g	20 min	5 %
Gotowanie	Citra	15 g	10 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis