

## Blonde Ale v1

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **21**
- SRM **3.6**
- Styl **Blonde Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (18.2%)	80 %	7
Ziarno	Pilzneński	2 kg (36.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.2%)	85 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (9.1%)	75 %	3
Dodatek	płatki ryżowe	0.3 kg (5.5%)	80 %	1
Ziarno	Żytni	0.2 kg (3.6%)	85 %	8
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (9.1%)	61 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	8 g	20 min	7.1 %
Gotowanie	Chinook	25 g	20 min	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis