

## Blonde Ale v2

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **26**
- SRM **3.4**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (22.2%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (22.2%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (22.2%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (5.6%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (5.6%)	60 %	3
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.5 kg (5.6%)	75 %	3
Dodatek	płatki ryżowe	1 kg (11.1%)	80 %	---
Dodatek	łuska ryżowa	0.5 kg (5.6%)	5 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	50 g	60 min	6 %
Zacieranie	Mosaic	30 g	90 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	40 g	15 min	7.5 %

### Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Fermentis
safale wb-06	Ale	Suche	10 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Puree Bananowe	1000 g	Fermentacja cicha	5 dni