

# Blonde Cream Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **19**
- SRM **3.4**
- Styl **Cream Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Viking Malt	3.07 kg (49.3%)	80 %	4
Ziarno	enzymatyczny	0.55 kg (8.8%)	80 %	7
Ziarno	Rice, Flaked	2.61 kg (41.9%)	70 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	20 g	30 min	6.9 %
Gotowanie	Marynka	5 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Tomyski	30 g	10 min	3.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	10 g	10 min	6.9 %

## Notatki

- po tygodniu refermentacji wydaje się za gorzkie  
4 lut 2023, 09:07