

Blonde KWAŚNE

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **28**
- SRM **5.6**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (75.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (15.2%)	83 %	5
Ziarno	Abbey Castle	0.25 kg (3.8%)	80 %	45
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.25 kg (3.8%)	72 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.1 kg (1.5%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	5 min	4 %