

## C ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **23**
- SRM **3.8**
- Styl **Cream Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **23 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.2 kg (31.4%)	80.5 %	2
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2 kg (28.6%)	81 %	6
Ziarno	Corn, Flaked	1 kg (14.3%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.1%)	78 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.1%)	80 %	2
Ziarno	Vienna Malt	0.4 kg (5.7%)	78 %	8
Ziarno	Munich Malt	0.4 kg (5.7%)	80 %	18

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Amarillo	80 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	100 g	5 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	250 ml	Danstar
----------------------	-----	--------	--------	---------