

## C&D no. 4 Easter

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **15**
- SRM **10.2**
- Styl **Belgian Blond Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner Malt	5 kg (69.9%)	78 %	3
Ziarno	Munich Malt	0.8 kg (11.2%)	77 %	25
Ziarno	Wheat Malt	0.35 kg (4.9%)	85 %	3
Cukier	Brown Sugar, Dark	1 kg (14%)	100 %	99

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Mittelfruh	20 g	60 min	5 %
Gotowanie	Hallertauer Mittelfruh	20 g	15 min	5 %
Gotowanie	Hallertauer Mittelfruh	20 g	5 min	5 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	0 min	12 %
Gotowanie	Elderflower	50 g	10 min	1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP029 German Ale/Kölsch	Ale	Suche	5 g	---