

## Cream ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **5**
- Styl **Cream Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale	5 kg (90.9%)	85 %	5.5
Dodatek	Grysik kukurydziany (kleikowany)	0.5 kg (9.1%)	1 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	20 g	50 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mount Hood	10 g	15 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	10 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mount Hood	10 g	5 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

### Notatki

- description: A classic american ale, this beer is light, crisp and very refreshing on a warm summer's day. The subtle citrus aromas are perfectly balanced by a clean, neutral finish.

side-notes:

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

well carbonated (2.6-3.2 vols)  
use bottled water, hard tap water not advised  
*4 gru 2016, 15:49*