

# Cream Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **44**
- SRM **4.1**
- Styl **Cream Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **69 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **59.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (80%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Vienna Malt   | 0.5 kg (10%) | 79 %       | 7   |
| Ziarno | Corn, Flaked         | 0.5 kg (10%) | 80 %       | 2   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 20 g  | 10 min | 7.8 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra   | 10 g  | 10 min | 13.3 %     |
| Gotowanie                 | Chinook | 30 g  | 30 min | 13 %       |

## Drożdże

| Nazwa             | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|-------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM50 Kłosa Kansas | Ale | Płynne | 100 ml | Fermentum Mobile |
| Starter           |     |        |        |                  |

## Dodatki

| Typ  | Nazwa     | Ilość  | Użyto do  | Czas  |
|--|-----------|--------|-----------|-------|
| Klarowanie   | Whirlfloc | 1.25 g | Gotowanie | 5 min |
| Tabletka ma 2.5 g. Na 20l idzie pół tabletki. pH powinno być 5.0-5.5 |           |        |           |       |