

## Cream ale skare

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **22**
- SRM **4.2**
- Styl **Cream Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.1 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.2 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (87%)	80 %	5
Ziarno	Rice, Flaked	0.9 kg (13%)	70 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	45 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Skare	Ale	Gęstwa	40 ml	Własne kultury z lodówki

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Wirflocct	1.56 g	Gotowanie	10 min