

Crystal blonde ale MB

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **20**
- SRM **3.9**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.4%)	85 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.3 kg (6.3%)	72 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Crystal	50 g	60 min	2.2 %
Gotowanie	Crystal	50 g	20 min	2.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Crystal	50 g	0 min	2.2 %