

# Crystal Cream Ale

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **24**
- SRM **3.2**
- Styl **Cream Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	1.8 kg (90%)	81 %	4
Ziarno	Corn, Flaked	0.2 kg (10%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Crystal	15 g	60 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Crystal	20 g	10 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lalbrew Koln	Ale	Suche	11 g	Lallemand