

## Desire Blonde Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **21**
- SRM **4.2**
- Styl **Blonde 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy | 3 kg (47.6%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt                  | 2.8 kg (44.4%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny            | 0.5 kg (7.9%)  | 80 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Citra      | 10 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Amarillo   | 20 g  | 20 min | 9.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra      | 20 g  | 0 min  | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo   | 10 g  | 0 min  | 9.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade    | 30 g  | 0 min  | 6 %        |
| Na zimno                  | Centennial | 30 g  | 4 dni  | 10.5 %     |
| Na zimno                  | Citra      | 30 g  | 4 dni  | 12 %       |

### Drożdże

| <b>Nazwa</b> | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale S-04  | Ale        | Suche        | 11.5 g       | Fermentis           |