

## Double hopped american blonde ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **51**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **80 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Wysładzaj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (69.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (20.8%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.7 kg (9.7%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	30 g	10 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	30 g	10 min	15 %
Whirlpool	Equinox	30 g	5 min	13.1 %
Whirlpool	El Dorado	30 g	5 min	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	9 g	Fermentis