

## Fresh Blonde Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **5.1**
- Styl **Blonde Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **80 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **66.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **80C**
- Wyladuj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2 kg (28.6%)	80 %	8
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2 kg (28.6%)	80.5 %	2
Ziarno	Vienna Malt	1 kg (14.3%)	78 %	8
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	1 kg (14.3%)	75 %	5
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	1 kg (14.3%)	78 %	20

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	15 g	55 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	35 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	20 min	6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	5 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min

## Notatki

- Na podstawie: <https://www.brewersfriend.com/homebrew/recipe/view/10594/centennial-blonde>  
23 mar 2020, 22:39