

Full Aroma Hops

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **28**
- SRM **5**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy	4 kg (82.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.7 kg (14.4%)	79 %	16
Ziarno	Carahell	0.15 kg (3.1%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Tradition	15 g	20 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	15 g	5 min	5.5 %
Whirlpool	Tradition	10 g	30 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirflock	5 g	Gotowanie	15 min