

GERMAN ALE #14

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **35**
- SRM **4.8**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Light Munich Malt | 0.5 kg (38.5%) | 82 % | 14 |
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 0.8 kg (61.5%) | 80.5 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Blanc | 5 g | 30 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau Blanc | 5 g | 5 min | 11 % |
| Whirlpool | Hallertau Blanc | 15 g | 10 min | 11 % |