

## 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 %