

German Blonde Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **31**
- SRM **4.3**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.75 kg (75%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.75 kg (15%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (10%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Halertau Ariana	25 g	60 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Halertau Ariana	25 g	0 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Calista	25 g	0 min	3.9 %
Na zimno	Halertau Ariana	50 g	4 dni	11.7 %
Na zimno	Calista	75 g	4 dni	3.9 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min