

## In Blanco

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **47**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński	2 kg (74.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (18.5%)	85 %	4
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.2 kg (7.4%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	15 g	20 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	15 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	15 g	7 min	11 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	25 g	0 min	11 %
Na zimno	Hallertau Blanc	30 g	5 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP051 - California Ale V Yeast	Ale	Płynne	800 ml	White Labs
------------------------------------	-----	--------	--------	------------