

# King's Beer

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **18**
- SRM **3**
- Styl **Blonde Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.2 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt	3.5 kg (63.1%)	--- %	3.3
Ziarno	Wheat	1.25 kg (22.5%)	--- %	3
Ziarno	Vienna	0.6 kg (10.8%)	--- %	---
Ziarno	Golden	0.2 kg (3.6%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Citr	35 g	10 min	12.7 %
Whirlpool	Galaxy	35 g	10 min	15 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	12.7 %
Na zimno	Galaxy	20 g	4 dni	15 %
Na zimno	Simcoe	20 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	20 g	4 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	Safale