

Light Mosaic Blonde Ale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **24**
- SRM **4.2**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadź używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (76.9%)	81 %	4
Ziarno	Carabelge	0.25 kg (7.7%)	80 %	30
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.25 kg (7.7%)	60 %	4
Ziarno	Płatki żytnie	0.25 kg (7.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	11.1 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	11.1 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	11.1 %