

## misz masz

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **25**
- SRM **6.5**
- Styl **Belgian Blond Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	3 kg (50%)	80 %	3
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.2 kg (3.3%)	78 %	120
Ziarno	Żytni	2 kg (33.3%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (6.7%)	78 %	4
Ziarno	Castle Malting	0.2 kg (3.3%)	78 %	20
Ziarno	Viking Malt red ale	0.2 kg (3.3%)	78 %	70

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	10 min	12 %
Na zimno	Cashmere	25 g	4 dni	8.8 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	20 min	10 %

### Drożdże

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

FM41 Gwoździe i Banany	Pszeniczne	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
------------------------	------------	--------	-------	------------------