

## New Blash Ale

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **35**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **77C**
- Wyladuj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (40%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	1 kg (10%)	82 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	1 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Wai-iti	30 g	1 min	4.1 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %
Na zimno	Wai-iti	30 g	7 dni	4.1 %

### Drożdże

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

fermentis k-97	Ale	Suche	11.5 g	fermentis
----------------	-----	-------	--------	-----------