

orginał

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **6.5**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (40%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (20%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (10%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.5 kg (10%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.5 kg (10%)	81 %	6
Ziarno	płatki owsiane	0.5 kg (10%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	5 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	smaragd	25 g	5 min	4.3 %
Whirlpool	Styrian Goldings	30 g	0 min	4.5 %
Whirlpool	Perle	30 g	0 min	7 %
Na zimno	Simcoe	20 g	5 dni	13 %

Na zimno	Styrian Goldings	20 g	5 dni	4.5 %
Na zimno	Fusion	20 g	5 dni	6.18 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	75 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	hibiskus	5 g	Gotowanie	10 min