

## Proximo

---

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **19**
- SRM **6.1**
- Styl **Blonde Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.3 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **4.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **8.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzeński	2 kg (83.3%)	--- %	6
Ziarno	Carachel	0.2 kg (8.3%)	--- %	25
Dodatek	Płatki jęczmienne	0.2 kg (8.3%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	40 min	4 %
Gotowanie	Citra	5 g	10 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	12 g	---