

# Resolution Blonde Ale

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **25**
- SRM **3.5**
- Styl **Blonde Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18.9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.17 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.3 L**

## Kroki

- Temp **65.6 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.6 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65.6C**
- Wystadzaj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Suchy ekstrakt	Dry Extract (DME) - Extra Light	1.36 kg (46.1%)	95 %	6
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.34 kg (11.5%)	74 %	3
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.23 kg (7.8%)	75 %	20
Ziarno	Vienna Malt	0.45 kg (15.2%)	78 %	8
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	0.57 kg (19.4%)	79 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	7.09 g	55 min	10 %
Gotowanie	Centennial	7.09 g	35 min	10 %
Gotowanie	Cascade	14.17 g	20 min	6.3 %
Gotowanie	Cascade	14.17 g	5 min	6.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP039 - Nottingham Ale Yeast	Ale	Płynne	29.6 ml	White Labs