

Rose pepper Blonde

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **17**
- SRM **5.9**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (70.6%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (23.5%)	75 %	30
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.25 kg (5.9%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	12 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	10 g	5 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	0 min	4 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	pieprz czerwony	30 g	Gotowanie	5 min