

Słodka ślicznotka

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **12**
- SRM **7.5**
- Styl **Cream Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **62 C**, Czas **15 min**
- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (20%)	78 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (60%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	1 kg (20%)	81 %	53

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	15 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Challenger	15 g	1 min	7 %
Na zimno	Amarillo	30 g	7 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis