

## Słomiane Cream Ale #2

---

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **13**
- SRM **2.3**
- Styl **Blonde Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński Viking Malt | 2 kg (52.6%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Rice, Flaked           | 1.4 kg (36.8%) | 70 %       | 2   |
| Ziarno | Płatki owsiane         | 0.4 kg (10.5%) | 60 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade PL        | 10 g  | 40 min | 5.2 %      |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g  | 20 min | 4 %        |
| Gotowanie | Cascade PL        | 15 g  | 20 min | 5.2 %      |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g  | 0 min  | 4 %        |
| Gotowanie | Cascade PL        | 45 g  | 0 min  | 5.2 %      |