

smoked blonde

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **32**
- SRM **5.3**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **71 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.1 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3 kg (74.1%)	81 %	6
Ziarno	Smoked Malt	0.25 kg (6.2%)	80 %	18
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (9.9%)	70 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (9.9%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4 %
Na zimno	Styrian Bobek	45 g	0 dni	5.9 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	25 g	0 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	tabletki	2 g	Gotowanie	10 min