

## Styrian blonde ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **36**
- SRM **3.7**
- Styl **Blonde Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 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 **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                     | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner®<br>2,5-4,5 EBC<br>Weyermann | 5 kg (100%) | 80 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa          | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Simcoe         | 25 g  | 60 min | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Styrian Dragon | 200 g | 0 min  | 7.2 %      |

### Drożdże

| Nazwa                                 | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast | Ale | Płynne | 70 ml | White Labs   |