

# Toudi New Zealand Blond, Ale IPA Miała Być

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **80**
- SRM **6.2**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (75.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (15.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.12 kg (1.8%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Equinox	20 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Equinox	10 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Sticklebract	20 g	20 min	12 %
Gotowanie	Sticklebract	30 g	1 min	12 %