

## X - Cream Ale - 38

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **24**
- SRM **3.7**
- Styl **Cream 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **1 C**, Czas **75 min**
- Temp **100 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **-1.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **1C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **100C**
- Wyszadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (54.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (9.1%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (9.1%)	78 %	4
Dodatek	Ryż	1 kg (18.2%)	--- %	---
Dodatek	Płatki kukurydziane	0.5 kg (9.1%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	50 min	13.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	50 min	4.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1450	Ale	Gęstwa	1000 ml	---