

## Belgian blond

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **19**
- SRM **5.8**
- Styl **Belgian Blond Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.7 kg (83.9%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (6.2%)	78 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (3.1%)	79 %	45
Ziarno	Caraamber	0.1 kg (3.1%)	75 %	59
Cukier	cukier	0.12 kg (3.7%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	30 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	10 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
belgijskie pagórki	Ale	Płynne	16 ml	---