

## Belgian Blond

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **19**
- SRM **5.3**

### 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 brzeczki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa              | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński         | 4.3 kg (76.8%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Biscuit Malt       | 0.3 kg (5.4%)  | 79 %       | 45  |
| Ziarno | Pszeniczny         | 0.5 kg (8.9%)  | 85 %       | 4   |
| Cukier | cukier kandyzowany | 0.5 kg (8.9%)  | --- %      | 10  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Liberty | 40 g  | 60 min | 4.5 %      |

### Notatki

- Zacierane w temperaturze 65C

Chmilenie:

Hallertau 50 g 60 min 4 %  
3 lis 2019, 16:01