

## Belgian Blond

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **26**
- SRM **5.6**
- Styl **Belgian Blond 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 **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen               | 5 kg (80.6%)  | 80.5 %     | 4   |
| Ziarno | MINCH MALT - Irish Wheat Malt        | 1 kg (16.1%)  | 82 %       | 4   |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Carmel Minich Type I | 0.2 kg (3.2%) | 75 %       | 90  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Haliertauer Tradition | 40 g  | 50 min | 5.8 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Haliertauer Tradition | 20 g  | 10 min | 5.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa                     | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - Belgian Ardennes | Ale | Gęstwa | 100 ml | od Oisina    |