

## Belgian Blond Ale

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **22**
- SRM **4.7**
- Styl **Belgian Blond Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5.3 kg (82.8%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny          | 0.5 kg (7.8%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Cookie              | 0.3 kg (4.7%)  | 75 %       | 25  |
| Cukier | Brown Sugar, Light  | 0.3 kg (4.7%)  | 100 %      | 16  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa           | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum          | 20 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie | Styrian Golding | 15 g  | 10 min | 3.6 %      |

### Drożdze

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |