

## Blond

---

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **25**
- SRM **5.8**
- Styl **Belgian Blond Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (75.8%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (15.2%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (9.1%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	10 g	60 min	9 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	15 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	30 g	1 min	9 %