

## Blond

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **41**
- SRM **3.7**
- Styl **Belgian Blond Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa              | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński         | 5 kg (92.6%)  | 81 %       | 4   |
| Cukier | Candi Sugar, Clear | 0.4 kg (7.4%) | 78.3 %     | 2   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g  | 60 min | 7.8 %      |
| Gotowanie | Marynka | 20 g  | 20 min | 7.8 %      |
| Gotowanie | Marynka | 20 g  | 12 min | 7.8 %      |
| Gotowanie | Marynka | 20 g  | 0 min  | 7.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa                       | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|-----------------------------|-----|--------|---------|--------------|
| Wyeast - 1214 Belgian Abbey | Ale | Płynne | 1200 ml | Wyeast       |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa            | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|------------------|-------|------------|--------|
| Klarowanie      | Whirlfloc-T      | 2.5 g | Gotowanie  | 10 min |
| Czynnik do wody | Calcium Chloride | 5 g   | Zacieranie | 60 min |

|                 |             |     |            |        |
|-----------------|-------------|-----|------------|--------|
| Czynnik do wody | Lactic Acid | 5 g | Zacieranie | 60 min |
|-----------------|-------------|-----|------------|--------|