

## #70 Belgian Blond Ale

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **23**
- SRM **4.7**
- Styl **Belgian Blond Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **-0.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.8 kg (80%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (7.1%)	79 %	16
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.25 kg (7.1%)	78 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.2 kg (5.7%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove M31	Ale	Suche	11.5 g	---