

## Belgian Blond

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **19**
- SRM **5.3**

### 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.3 kg (76.8%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (5.4%)	79 %	45
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.9%)	85 %	4
Cukier	cukier kandyzowany	0.5 kg (8.9%)	--- %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Liberty	40 g	60 min	4.5 %

### Notatki

- Zacierane w temperaturze 65C

Chmienie:

Hallertau 50 g 60 min 4 %  
3 lis 2019, 16:01