

## belgian blond

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **19**
- SRM **5.8**
- Styl **Belgian Blond Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	6 kg (75%)	80 %	4
Ziarno	Carabelge	1 kg (12.5%)	80 %	30
Ziarno	Słód pszeniczny jasny Weyermann	0.5 kg (6.3%)	60 %	4
Cukier	cukier kandyzowany	0.5 kg (6.3%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	70 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Citra	30 g	1 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 25	Ale	Gęstwa	48 ml	FERMENTUM MOBILE

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	skórka pomarańczy	80 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	lukrecja	4.8 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	goździk	1 g	Gotowanie	10 min