

## Belgian Blond

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **18**
- SRM **6.2**
- Styl **Belgian Blond Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7.5 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (9.5%)	79 %	50
Ziarno	carapils	1 kg (9.5%)	--- %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (9.5%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	60 g	60 min	5.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 27	Ale	Płynne	30 ml	---