

## Belgian Blond

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **21**
- SRM **5.3**
- Styl **Belgian Blond Ale**

### 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 **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.7 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **71 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **72.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **20 min w 71C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3.6 kg (71.3%)	81 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.4 kg (7.9%)	83 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (3%)	78 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (7.9%)	79 %	45
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (9.9%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	20 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	20 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	5 min	5.1 %