

## Belgian blond

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **23**
- SRM **8.4**
- Styl **Belgian Blond Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (60.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (20.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (10.1%)	79 %	16
Ziarno	Special B Castle	0.05 kg (1%)	70 %	350
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (2%)	79 %	45
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.3 kg (6.1%)	82 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	10 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis t58	Ale	Suche	10 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech	5 g	Gotowanie	10 min