

## Belgian Blond

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **30**
- SRM **4.2**
- Styl **Belgian Blond Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.9%)	78 %	4
Płynny ekstrakt	Honey	0.2 kg (3.2%)	75 %	2
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.9%)	79 %	10
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.6%)	58.7 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	22 g	60 min	12 %
Gotowanie	Tradition	20 g	20 min	5.5 %
Gotowanie	Tradition	54 g	0 min	5.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Saison	Ale	Gęstwa	200 ml	Danstar