

## Belgian Blond Ale

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **30**
- SRM **7.2**
- Styl **Belgian Blond Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.4 L**

### Kroki

- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **58.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (75.8%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.6 kg (9.1%)	78 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (7.6%)	82 %	4
Cukier	cukier kandyzowany	0.5 kg (7.6%)	100 %	100

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	30 g	60 min	9.2 %
Gotowanie	Ahtanum	30 g	20 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Strong Ale	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs