

## belgian blond ale

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **5.4**
- Styl **Belgian Blond Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (68.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.7%)	85 %	4
Cukier	cukier	0.7 kg (9.6%)	99 %	2
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.3 kg (4.1%)	70 %	49
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (4.1%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	vermelho	30 g	60 min	8.1 %
Gotowanie	vermelho	20 g	15 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	vermelho	50 g	2 min	8.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Abbey II	Ale	Płynne	1500 ml	Wyeast Labs