

## Belgian blond ale

---

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **21**
- SRM **5.4**
- Styl **Belgian Blond Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.4 kg (70%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (11.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.35 kg (10.2%)	79 %	16
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (5.8%)	75 %	45
Cukier	Cukier	0.08 kg (2.3%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	12.4 %
Gotowanie	Styrian Golding	10 g	20 min	2.3 %
Gotowanie	Styrian Golding	9 g	0 min	2.3 %