

## Belgian Blond Ale

---

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **23**
- SRM **6.1**
- Styl **Belgian Blond Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **69.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (76.9%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Karmelowy 50        | 0.5 kg (7.7%) | 75 %       | 50  |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.5 kg (7.7%) | 81 %       | 6   |
| Cukier | Cukier              | 0.5 kg (7.7%) | --- %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 25 g  | 70 min | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa              | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------|-----|-------|-------|--------------|
| B16 BELGIAN SAISON | Ale | Suche | 10 g  | Bulldog      |