

## 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**
- Wysładzaj 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