

## Belgian Blond Ale z magnum i saaz

- Gęstość **15.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **25**
- SRM **6.2**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

### Kroki

- Temp **60 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **66.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (87%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.7%)	78 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4.3%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	15 min	11.8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	30 min	4.5 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech	8 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	cukier	450 g	Gotowanie	60 min