

## Belgian Blond

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **5.1**
- Styl **Belgian Blond Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.2 kg (63.2%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.6 kg (9%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.85 kg (12.8%)	80 %	6
Płynny ekstrakt	Honey	0.4 kg (6%)	75 %	2
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.6 kg (9%)	79 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	24 g	60 min	13 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	smaragd	20 g	5 min	5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-33	Ale	Gęstwa	200 ml	---