

## Belgian Blonde 14

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **21**
- SRM **4.7**
- Styl **American Amber 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 **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (72.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (27.3%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Brewers Gold	10 g	45 min	15.2 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	15 min	5.1 %

### Notatki

- Słód pilzneński VIKING MALT 4,0kg
- Słód wiedeński VIKING MALT 1,2kg
- 10g brewers gold
- 25g EKG
- 13 wrz 2018, 15:17