

## Belgian Blonde

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **32**
- SRM **4.7**
- Styl **Belgian Blond Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.5 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **120 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.5 L** wody do zacierania do **66.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **4.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.4 kg (80%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (5.5%)	79 %	16
Ziarno	Rye Malt	0.15 kg (2.7%)	63 %	10
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (2.7%)	79 %	50
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.5 kg (9.1%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	25 g	90 min	9.2 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	15 min	5.4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	5 min	5.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP530 - Abbey Ale Yeast	Ale	Płynne	200 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	2 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	Whirlfloc	3 g	Gotowanie	15 min