

## Belgian Blonde Ale +

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **7.1**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

### Kroki

- Temp **54 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **58.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **54C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.5 kg (8.5%)	78 %	20
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (76.9%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4.3%)	79 %	45
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.3 kg (5.1%)	78.3 %	2
Płynny ekstrakt	Honey	0.3 kg (5.1%)	75 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	25 g	70 min	5.4 %
Gotowanie	Marynka	10 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Gęstwa Northeasrern Abbey Yeast	Ale	Gęstwa	150 ml	The Yeast Bay
---------------------------------------	-----	--------	--------	---------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	10 g	Zacieranie	---