

## Belgian Blonde ale

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **23**
- SRM **6.4**
- Styl **Belgian Blond Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                             | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilzński Viking Malt 3,2-4,5 | 4 kg (47.1%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Słód Wiedeński Strzegom 5-7,5 EBC | 2 kg (23.5%)  | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Słód pszeniczny jasny 3,5-6 EBC   | 2 kg (23.5%)  | 82 %       | 5   |
| Ziarno | Biscuit Malt                      | 0.5 kg (5.9%) | 79 %       | 45  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka PL goryczkowy | 20 g  | 60 min | 9.5 %      |
| Gotowanie | Marynka PL goryczkowy | 20 g  | 20 min | 9.5 %      |

### Drożdze

| Nazwa                     | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|---------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM25 Klasztorna medytacja | Ale | Płynne | 20 ml | Fermentum Mobile |