

## Belgian Blonde Ale

- Gęstość **16.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **6.7**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 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 **14.9 L** wody do zacierania do **58.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetzymaj zacier **20 min** w **54C**
- Przetzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.5 kg (9.9%)	78 %	20
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (69.3%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (5%)	79 %	45
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.7 kg (13.9%)	78.3 %	2
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.1 kg (2%)	80 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	25 g	70 min	5.4 %
Gotowanie	Marynka	10 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	5 min	4 %

### Drożdże

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

Northeasrern Abbey Yeast	Ale	Płynne	60 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	---