

# Belgijska blondyna

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **18**
- SRM **6**
- Styl **Belgian Blond Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4.4 kg (61.1%)	80 %	4
Ziarno	Słód cookie	0.4 kg (5.6%)	75 %	25
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.7 kg (23.6%)	79 %	10
Ziarno	Słód zakwaszający	0.15 kg (2.1%)	75 %	7
Ziarno	Słód krótki	0.15 kg (2.1%)	75 %	7
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	0.4 kg (5.6%)	80 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	50 g	0 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-33	Ale	Suche	22 g	Fermentis

## Notatki

- Woda saguaro plus 7,5 g NaCl na 30 litrów wody, zacieranie 69 st  
1 paź 2023, 20:18