

## belgijska blondyneczka

---

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **13**
- SRM **4.4**
- Styl **Belgian Blond Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **74 C**, Czas **25 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (58.8%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.4 kg (35.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.9%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	40 g	70 min	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
belgian trapix B19	Ale	Suche	10 g	bulldog