

## Belgijski Blondyn v 2.0

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **5**
- 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 **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński       | 3.3 kg (64.7%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny       | 1.1 kg (21.6%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Castle Malting cara clair | 0.7 kg (13.7%) | 80 %       | 8   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Marynka | 15 g  | 60 min | 9 %        |
| Gotowanie                 | Marynka | 20 g  | 30 min | 9 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka | 20 g  | 10 min | 8 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka | 25 g  | 5 min  | 8 %        |

### Drożdże

| Nazwa                   | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|-------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM26 Belgijskie Pagórki | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |