

## BLOND 1

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **20**
- SRM **5.8**
- Styl **Belgian Blond Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pils	6 kg (88.2%)	80 %	4
Ziarno	Castlemalting - Biscuit malt	0.5 kg (7.4%)	77 %	45
Cukier	Cukier Kandyzowany Jasny	0.3 kg (4.4%)	98 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	50 g	60 min	4.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pieprz Guinea - Aframon	4 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	10 min

Czynnik do wody	witamina C	4 g	Butelkowanie	---
-----------------	------------	-----	--------------	-----

### Notatki

- Woda RO modyfikowana do wartości w PPM  
Ca-50  
Mg-5  
Na-30  
Cl-90  
S04-50  
HCO3-35  
*24 maj 2022, 17:30*
- Cukier na 10 min, gotowania  
*20 cze 2023, 09:12*