

# Blond

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **43**
- SRM **3.7**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	5 kg (92.6%)	81 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.4 kg (7.4%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	30 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	20 min	7.2 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	12 min	7.2 %
Gotowanie	Tomyski	20 g	12 min	6.4 %
Gotowanie	Tomyski	20 g	0 min	6.4 %
Gotowanie	Sybilla	35 g	0 min	7.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1214 Belgian Abbey	Ale	Płynne	1200 ml	Wyeast

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Whirlfloc-T	2.5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Calcium Chloride	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Lactic Acid	5 g	Zacieranie	60 min