

## BLOND

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **29**
- SRM **5.3**
- Styl **Belgian Blond Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.2 kg (79%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (12.3%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (2.5%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (2.5%)	78 %	4
Cukier	Brown Sugar, Light	0.15 kg (3.7%)	100 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka PH 2019	20 g	60 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lubelski PH 2019	20 g	3 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	3 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Omega Yeast OYL-024 Belgian Ale A	Ale	Płynne	100 ml	Omega
---	-----	--------	--------	-------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	chlorek wapnia	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	gips	2 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	whirflock	1 g	Gotowanie	5 min