

# Blond

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **25**
- SRM **4.7**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	3.1 kg (83.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (5.4%)	85 %	4
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.2 kg (5.4%)	100 %	0
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.1 kg (2.7%)	74 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (2.7%)	75 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	12 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	15 g	5 min	4.4 %