

# Blond

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **35**
- SRM **5.7**
- Styl **Belgian Blond Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **69 C**, Czas **45 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **67.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **69C**
- Wyszadzaj używając **-1.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **7.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep@ Pils	1.5 kg (78.9%)	82 %	4
Ziarno	Mep@Wheat	0.2 kg (10.5%)	84.7 %	4
Ziarno	Castlemalting Abbey	0.1 kg (5.3%)	80 %	45
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.1 kg (5.3%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	5 g	60 min	11.6 %
Gotowanie	Sladek	20 g	10 min	5.58 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
St.Fruillien Grand Cru	Ale	Kultury	0.3 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gi[s	2 g	Zacieranie	105 min