

## Blond

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **18**
- SRM **5.4**
- Styl **Belgian Blond Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.8 L**

### Kroki

- Temp **57 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.4 L** wody do zacierania do **63.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **57C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                 | 2 kg (78.4%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Biscuit Malt               | 0.15 kg (5.9%) | 79 %       | 45  |
| Ziarno | Golden Ale                 | 0.2 kg (7.8%)  | 80 %       | 12  |
| Ziarno | Castlemalting - Cara Clair | 0.1 kg (3.9%)  | 78 %       | 4   |
| Cukier | Cukier kandyzowany         | 0.1 kg (3.9%)  | 95 %       | 15  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa           | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Styrian Golding | 20 g  | 60 min | 3.6 %      |
| Gotowanie | Styrian Golding | 5 g   | 25 min | 3.6 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| FM27  | Ale | Gęstwa | 100 ml | ---          |