

# Blond

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **24**
- SRM **4**
- Styl **Blonde Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.2 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **34 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	2.5 kg (28.4%)	81 %	8
Ziarno	Pszeniczny	1.6 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (2.3%)	75 %	30
Cukier	Cukier	0.5 kg (5.7%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	10 g	60 min	7.1 %
Gotowanie	Herkules	10 g	60 min	17 %
Gotowanie	Sladek	30 g	10 min	6 %
Gotowanie	Cascade	25 g	10 min	6 %
Whirlpool	Cascade	30 g	20 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us05	Ale	Suche	20 g	---