

## blond ale

---

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **44**
- SRM **8.2**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (76.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.25 kg (7.7%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (7.7%)	85 %	3
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.25 kg (7.7%)	100 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	35 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	Golding	15 g	20 min	4.5 %
Gotowanie	Golding	10 g	7 min	4.5 %