

# BLOND BRZOSKA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **23**
- SRM **5.8**
- Styl **Belgian Blond Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **39 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **47.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	10.14 kg (85.7%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.78 kg (6.6%)	74 %	3
Ziarno	Caraaroma	0.07 kg (0.5%)	78 %	400
Ziarno	Pszeniczny	0.59 kg (4.9%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.26 kg (2.2%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	39 g	60 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	39 g	10 min	4.5 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Cukier	650 g	Gotowanie	0 min