

## Blond V2

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **32**
- SRM **6**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy	3.2 kg (71.1%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (22.2%)	79 %	10
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.2 kg (4.4%)	78.3 %	2
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.1 kg (2.2%)	74 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	15 g	60 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	EXP-2	15 g	5 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc	1 g	Gotowanie	5 min