

## BLONDALE

---

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **20**
- SRM **10.2**
- Styl **Belgian Blond Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	2.5 kg (38.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (30.8%)	85 %	4
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.5 kg (7.7%)	78 %	100
Ziarno	Melanoiden Malt	0.2 kg (3.1%)	80 %	39
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (7.7%)	78.3 %	2
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.3 kg (4.6%)	70 %	40
Płynny ekstrakt	Miód pomarańczowy	0.5 kg (7.7%)	70 %	40

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	30 g	60 min	7.4 %