

## Blonde Ale (TODO)

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **22**
- SRM **4.1**
- Styl **Blonde 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (83.3%)	80 %	4
Cukier	cukier	0.5 kg (9.3%)	100 %	1
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.7%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	0.2 kg (3.7%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	marynka	30 g	60 min	6.9 %

### Notatki

- <https://byo.com/article/belgian-blond-style-profile/>

Parametry:

Ekstrakt początkowy: 9,5 - 13,25 Plato

Goryczka: 15 - 28 IBU

Ekstrakt końcowy: 2 - 3,25 Plato

Barwa: 3 - 6 SRM (6 - 12 EBC)

Zawartość alkoholu (vol.): 3.8 - 5.5%

17 kwi 2019, 22:08