

## Blonde Ale

---

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **7.6**
- 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 **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.3 kg (76.8%)	80 %	4
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.4 kg (7.1%)	78 %	20
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (5.4%)	79 %	45
Ziarno	Aromatic Malt	0.1 kg (1.8%)	78 %	51
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (8.9%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	60 min	4 %
Gotowanie	Marynka	20 g	10 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M27 Belgian Ale	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's