

Blonde II

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **13**
- SRM **3.8**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4.5 kg (82.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.3 kg (5.5%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (5.5%) | 78 % | 4 |
| Cukier | Candi Sugar, Clear | 0.35 kg (6.4%) | 78.3 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Styrian Golding | 30 g | 65 min | 3.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Styrian Golding | 20 g | 5 min | 3.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Styrian Golding | 30 g | 0 min | 3.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - 3522 Belgian Ardennes | Ale | Płynne | 250 ml | Wyeast Labs |

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | kolendra | 6 g | Gotowanie | 5 min |