

## Blonde III

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **12**
- 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 **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **25 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (79.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.3 kg (5.3%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.8%)	85 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.35 kg (6.2%)	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
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	250 ml	Fermentum Mobile