

## Blonden

---

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **24**
- SRM **4.8**
- Styl **Belgian Blond Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Carabelge	0.3 kg (4.6%)	80 %	30
Ziarno	Pilzneński	6.2 kg (95.4%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	25 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Tettnang	25 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentum mobile fm 26	Ale	Gęstwa	100 ml	fermentum