

## Blondi

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **35**
- SRM **5**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (16.7%)	83 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.5 kg (75%)	82 %	4
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (8.3%)	80 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	15 g	60 min	14 %
Gotowanie	Azacca	15 g	30 min	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM 58	Ale	Suche	11.5 g	---