

## Blondi

---

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **19**
- SRM **4.4**
- Styl **Belgian Blond Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Kroki

- Temp **56 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **15 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **56C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (57.1%)	81 %	3
Ziarno	Maris Otter Crisp	1 kg (28.6%)	83 %	6
Ziarno	Torrified Wheat Pszenica prazona	0.5 kg (14.3%)	--- %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ultra	18 g	40 min	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M41 Belgian Ale	Ale	Suche	7 g	Mangrove Jack's