

## Blondie

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **17**
- SRM **3.7**
- Styl **Belgian Blond Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **55 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **57.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **69.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **54 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **40.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **42.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **69.6 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński               | 10 kg (66.7%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne        | 2 kg (13.3%)  | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Pszeniczny               | 1.5 kg (10%)  | 85 %       | 4   |
| Cukier | Cukier kandyzowany biały | 1.5 kg (10%)  | 100 %      | 2   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa              | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 50 g  | 60 min | 3.8 %      |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 50 g  | 30 min | 3.8 %      |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 50 g  | 10 min | 3.8 %      |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski)  | 50 g  | 5 min  | 4.3 %      |

### Drożdże

| Nazwa          | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|----------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safbrew BE-256 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |
| Safale T-58    | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |

## Notatki

- Brzeczka 06.05.2025  
Mech irlandzki 15min  
Cukier 10min  
*6 maj 2025, 08:16*