

blondyna

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **25**
- SRM **6.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (89.3%)	81 %	4
Ziarno	Carabelge	0.3 kg (5.4%)	80 %	30
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (5.4%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	10 g	60 min	14 %
Gotowanie	Marynka	10 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	25 g	5 min	10 %