

## Blondyneczka

---

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **22**
- SRM **6**
- Styl **Belgian Blond Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (3.2%)	80 %	30
Ziarno	Weyermann - Caraamber	0.3 kg (4.8%)	75 %	65
Ziarno	Pszeniczny	1.3 kg (20.6%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings (UK)	20 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Fuggles (UK)	20 g	60 min	5.9 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	10 min	2.95 %