

Blondyneczka 2

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **27**
- SRM **6.7**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.9 kg (23.1%)	80 %	4
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1 kg (25.6%)	81 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (25.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (25.6%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	saphire	15 g	50 min	3.9 %
Gotowanie	opal	15 g	50 min	8.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M41 Belgian Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	cukier	10 g	Gotowanie	30 min