

# BLONDYNECZKA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **23**
- SRM **7.1**
- Styl **Belgian Blond Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.3 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 **60 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **65.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **73C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|---------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno  | Mild Malt                   | 1 kg (28.6%)   | 80 %       | 8   |
| Ziarno  | Castle Malting - Pilsneński | 1 kg (28.6%)   | 80 %       | 3   |
| Ziarno  | Monachijski                 | 1 kg (28.6%)   | 80 %       | 25  |
| Dodatek | Pszenica niestodowana       | 0.5 kg (14.3%) | 75 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla  | 15 g  | 60 min | 5 %        |
| Gotowanie | Puławski | 15 g  | 50 min | 4.3 %      |

## Drożdże

| Nazwa                     | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium     |
|---------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM25 Klasztorna medytacja | Ale | Płynne | 17 ml | Fermentum Mobile |

## Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|            |                |     |                   |        |
|------------|----------------|-----|-------------------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 2 g | Gotowanie         | 15 min |
| Klarowanie | beer finings   | 8 g | Fermentacja cicha | 3 dni  |