

## Blondynek 2.0

---

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **20**
- SRM **6**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.7 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **15 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.3 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszadzaj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	2.4 kg (65.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.67 kg (18.3%)	85 %	4
Cukier	cukier	0.25 kg (6.8%)	100 %	0
Ziarno	CHÂTEAU BISCUIT	0.35 kg (9.5%)	77 %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	10 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	13 g	10 min	3.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP550 - Belgian Ale Yeast	Ale	Płynne	26.67 ml	---