

# Blondynka

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **22**
- SRM **5.2**
- Styl **Blonde Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	3 kg (56.6%)	78 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (5.7%)	79 %	45
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	2 kg (37.7%)	80 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	25 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	10 g	Danstar

## Dodatki

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

Przyprawa	coriander	10 g	Gotowanie	10 min
-----------	-----------	------	-----------	--------