

## Blondynka - Belgian Blond

---

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **27**
- SRM **5.8**
- Styl **Belgian Blond Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wyszadzaj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (22.2%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5.6%)	78 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (5.6%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	30 g	10 min	2.8 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	30 g	60 min	5.4 %