

## blondynka z koleżankami

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **26**
- SRM **9.2**
- Styl **Blonde Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Viking Malt	4 kg (66.7%)	80 %	6
Ziarno	Owsiany Viking Malt	0.6 kg (10%)	61 %	5
Ziarno	Pszeniczny Viking Malt	0.6 kg (10%)	81 %	5
Ziarno	Dextrin Malt Crisp	0.4 kg (6.7%)	75 %	6
Ziarno	Aroma Castle Malt	0.2 kg (3.3%)	78 %	100
Ziarno	Special B Castle	0.2 kg (3.3%)	65.2 %	350

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Huell Melon	25 g	45 min	7.5 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	15 min	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórka pomarańczowa	20 g	Gotowanie	15 min
Zioło	trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	15 min