

# Blondynka

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **24**
- SRM **5.9**
- Styl **Belgian Blond Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.1 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.48 kg (59.7%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (16.1%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.16 kg (6.5%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.16 kg (6.5%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.08 kg (3.2%)	79 %	45
Cukier	Dememera Sugar	0.2 kg (8.1%)	100 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	8 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	4 g	30 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	4 g	10 min	4 %

## Notatki

- Cukier wrzucony 10 minut przed końcem gotowania.  
*18 lip 2017, 02:31*