

## CK Belgian Blond Ale

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **19**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (73.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (5.3%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (5.3%)	75 %	45
Cukier	Cukier	0.3 kg (6.3%)	--- %	---
Ziarno	Monachijski	0.25 kg (5.3%)	80 %	16
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4.2%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	15 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis