

# GAZOWANA BLONDYNKA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **22**
- SRM **5.7**
- Styl **Belgian Blond Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	5 kg (79.4%)	80 %	5
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.5 kg (7.9%)	82 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (4.8%)	79 %	50
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (7.9%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rubin	25 g	60 min	9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile