

# Hoppy Blond

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **33**
- SRM **3.3**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	5 kg (86.2%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.5 kg (8.6%)	74 %	3
Ziarno	Amber Malt	0.2 kg (3.4%)	75 %	43
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (1.7%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	EXP	30 g	60 min	7.4 %
Gotowanie	EXP	30 g	15 min	7.4 %
Gotowanie	EXP	20 g	5 min	7.4 %
Gotowanie	EXP	20 g	0 min	7.4 %