

# INFLACYJNE

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **25**
- SRM **8.8**
- Styl **Belgian Blond Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	8 kg (83.3%)	80 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (2.1%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.6 kg (6.3%)	78 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2.1%)	78 %	400
Cukier	Cukier	0.6 kg (6.3%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	33 g	70 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	33 g	10 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis