

## Legalna blondynka

---

- Gęstość **15.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **55**
- SRM **5.7**
- Styl **Belgian IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	2.5 kg (45.5%)	80 %	4
Ziarno	Pilzneński	2.4 kg (43.6%)	81 %	4
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.2 kg (3.6%)	78 %	20
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (2.7%)	79 %	45
Cukier	Cukier	0.15 kg (2.7%)	100 %	0
Cukier	Miód wielokwiatowy	0.1 kg (1.8%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	15 g	5 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	40 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	35 g	55 min	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safebrew T-58	Ale	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Cukier	12 g	Butelkowanie	57 min