

Lichtus Blondyna

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **27**
- SRM **10.2**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	4.3 kg (76.8%)	80.5 %	16
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.4 kg (7.1%)	78 %	20
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (5.4%)	79 %	45
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.1 kg (1.8%)	78 %	100
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (8.9%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	70 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
White Labs WLP500 Monastery Ale	Ale	Płynne	40 ml	---