

# Naturalna Blondynka

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **34**
- SRM **6.4**
- Styl **Belgian Blond Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.5 kg (69.2%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (15.4%)	83 %	5
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (7.7%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	Miód Wielokwiatowy	0.5 kg (7.7%)	70 %	40

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	15 g	60 min	14 %
Gotowanie	Azacca	15 g	30 min	14 %
Gotowanie	Miód	500 g	1 min	1 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Abbaye Belgian Style Ale	Ale	Suche	11 g	Lallemand