

## Ray blonde

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **45**
- SRM **4.6**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.7 kg (67.5%)	80.5 %	2
Ziarno	Żytni	1 kg (25%)	85 %	8
Ziarno	Cookie	0.3 kg (7.5%)	--- %	70

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown	10 g	60 min	8.2 %
Gotowanie	Huell Melon	25 g	60 min	7.5 %
Gotowanie	Huell Melon	25 g	20 min	7.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP545 - Belgian Strong Ale Yeast	Ale	Płynne	10 ml	White Labs