

## Zimna Blondi

---

- Gęstość **14.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **11**
- SRM **6.2**
- Styl **Blonde Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	5 kg (83.3%)	78 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.7%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	20 g	50 min	5 %
Gotowanie	Magnat	5 g	10 min	14.2 %
Na zimno	Magnat	20 g	4 dni	14.2 %
Na zimno	Sybilla	20 g	8 dni	3.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Pure Ale Yeast 7	Ale	Suche	10 g	---