

#11 Blond Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **27**
- SRM **9.6**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (87.2%)	80 %	30
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (12.8%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	3.75 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	15 g	4 dni	3.75 %
Na zimno	Marynka	5 g	4 dni	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile