

#2 Belgian blond ale

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **16**
- SRM **6.1**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.9%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.4%)	78 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (5.4%)	79 %	45
Płynny ekstrakt	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (8.9%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	60 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	10 min	3.1 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Trappist High Gravity	Ale	Gęstwa	150 ml	Wyeast Labs