

#24 Belgian Blond Ale

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **25**
- SRM **5.1**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (74.1%)	80 %	4
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.7 kg (10.4%)	75 %	3
Ziarno	Strzegom Enzymatyczny	0.5 kg (7.4%)	76 %	7
Ziarno	Carabelge	0.25 kg (3.7%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	Honey	0.3 kg (4.4%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	6.8 %
Gotowanie	Azacca	10 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Lublin	10 g	30 min	3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	15 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safbrew T-58	Ale	Gęstwa	350 ml	---
--------------	-----	--------	--------	-----