

American Belgian Blond

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **24**
- SRM **8.2**
- 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 **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	0.9 kg (14.3%)	80.5 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	2 kg (31.7%)	80.5 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	1.4 kg (22.2%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - munich malt type 2	1.5 kg (23.8%)	85 %	23
Ziarno	weyermann - abbey malt	0.5 kg (7.9%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Huell Melon	30 g	50 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hersbrucker	30 g	10 min	3.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	wirflock	5 g	Gotowanie	5 min