

Belgian Blond Ale

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **27**
- SRM **6.1**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	4.5 kg (78.9%)	80 %	5
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.5 kg (8.8%)	78 %	20
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.1 kg (1.8%)	70 %	49
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.1 kg (1.8%)	78 %	100
Cukier	Cukier kandyzowany biały	0.5 kg (8.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	50 min	8 %
Gotowanie	Saaz	25 g	20 min	4.7 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 3787 Trappist High Gravity	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Cukier biały kandyzowany	500 g	Gotowanie	1 min