

Belgian Blond Ale

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **26**
- SRM **5.8**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.3 kg (76.8%)	81 %	4
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.4 kg (7.1%)	78 %	20
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (5.4%)	79 %	45
Ziarno	Aromatic Malt	0.1 kg (1.8%)	78 %	51
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (8.9%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	70 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	20 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Ale Y514	Ale	Gęstwa	200 ml	Mauribrew

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Cukier kandyzowany	500 g	Gotowanie	1 min
Klarowanie	Karuk	4.8 g	Fermentacja cicha	2 dni

Notatki

- Karuk firmy brouwland bvba. 2-5 ml na 10l piwa to jest około 0.2-0.5 ml na litr piwa
23 paź 2019, 20:46