

Belgian Blond Ale #2

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **32**
- SRM **5.7**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **180 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **189 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **219.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **165 L**
- Całkowita objętość zacieru **220 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **165 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **109.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **219.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	cukier	4 kg (6.8%)	80 %	---
Ziarno	Strzegom Pilzneński	34 kg (57.6%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	5 kg (8.5%)	60 %	3
Ziarno	Carabelge	6 kg (10.2%)	80 %	30
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (16.9%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	200 g	15 min	7 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	250 g	10 min	4 %
Gotowanie	Sybilla	300 g	60 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale BE-134	Ale	Suche	132 g	Fermentis