

Belgian Blond Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **7**
- SRM **4**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **48 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **50.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **54.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **32.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **54.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	4.5 kg (40.9%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (9.1%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	50 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	3.7 %
Whirlpool	Tradition	10 g	1 min	3.5 %
Whirlpool	Lublin (Lubelski)	10 g	1 min	3.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile