

belgian blonde

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **17**
- SRM **6.9**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **68.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (58.8%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	1.2 kg (20.2%)	85 %	8
Ziarno	Carabelge	0.25 kg (4.2%)	80 %	30
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (4.2%)	75 %	45
Ziarno	słód cookie	0.25 kg (4.2%)	75 %	40
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (8.4%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga	10 g	60 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	15 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	20 g	0 min	7.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM20 Białe Walonki	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile