

Belgian Blonde Ale 15 Piwowarz

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **20**
- SRM **7.1**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.65 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **73.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5.3 kg (93%)	82 %	4
Ziarno	Viking Cookie	0.2 kg (3.5%)	72 %	50
Ziarno	Viking Caramel Aromatic Malt	0.2 kg (3.5%)	75 %	160

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Brewers Gold	20 g	60 min	7.6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP575 - Belgian Style Ale Yeast Blend	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs