

Belgian Blonde Ale

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **18**
- SRM **4.6**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (80.6%)	81 %	4
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.7 kg (11.3%)	100 %	0
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (4%)	85 %	4
Ziarno	Aromatic Malt	0.25 kg (4%)	78 %	51

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau	50 g	60 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile