

blond

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **21**
- SRM **5.7**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (35.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (35.1%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (8.8%)	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.8%)	85 %	4
Ziarno	Viking Melanoidynowy	0.2 kg (3.5%)	75 %	60
Cukier	Cukier kandyzowany	0.5 kg (8.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Kent Goldings	100 g	1 min	5.5 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	100 g	1 min	10 %
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	Ale	Suche	20 g	Mangrove Jack's