

Blonde/Chouffe

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **23**
- SRM **4**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **69.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Bel	6 kg (85.7%)	79 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (2.9%)	79 %	16
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.3 kg (4.3%)	75 %	3
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (7.1%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	33 g	75 min	3.4 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	3.4 %
Gotowanie	Styrian Golding	60 g	10 min	3.6 %
Whirlpool	Styrian Golding	30 g	10 min	3.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - Belgian Ardenne	Ale	Płynne	1100 ml	Wyeast Labs
-----------------------------	-----	--------	---------	-------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	8 g	Gotowanie	5 min