

Irish/Belgian Blonde Ale

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **28**
- SRM **4.5**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner malt Muntons	6 kg (80%)	82 %	3
Ziarno	Minch Irish Grown Wheat Malt	0.5 kg (6.7%)	81 %	5
Ziarno	Cara Clair CHATEAU	0.5 kg (6.7%)	78 %	5
Cukier	cukier nierafinowany brązowy	0.3 kg (4%)	100 %	30
Płynny ekstrakt	Miód nawłociowy	0.2 kg (2.7%)	70 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles Leaf 100g harvest	39 g	60 min	6.4 %
Gotowanie	Hallertauer Hersbrucker Leaf	32 g	50 min	3.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (USA) pellets Harvest	10 g	10 min	3.6 %

Drożdze

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

WLP565 - Belgian Saison I Yeast	Ale	Gęstwa	800 ml	dextera
---------------------------------	-----	--------	--------	---------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kardamon	5 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	mech irlandzi	10 g	Gotowanie	15 min