

Rudy Blondyn

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **27**
- SRM **10**
- Styl **Belgian Pale 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (55.6%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.5%)	85 %	5
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.8 kg (14.8%)	78 %	20
Ziarno	Abbey Castle	0.4 kg (7.4%)	80 %	45
Ziarno	Special B Castle	0.2 kg (3.7%)	70 %	350

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Huell Melon	10 g	45 min	8.2 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	45 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	10 g	30 min	8.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	10 g	30 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	11 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	6 g	Gotowanie	15 min