

## #04 Belgian Blond Ale

- Gravity **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **24**
- SRM **11.8**
- Style **Belgian Blond Ale**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **7 liter(s)**
- Trub loss **8 %**
- Size with trub loss **7.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **6 %/h**
- Boil size **8.8 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (87.2%)	80 %	30
Sugar	Candi Sugar, Clear	0.25 kg (12.8%)	78.3 %	2

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	10 g	60 min	8.2 %
Aroma (end of boil)	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	3.8 %
Dry Hop	Spalt Select	15 g	12 day(s)	2.8 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Liquid	30 ml	Fermentum Mobile

### Notes

- Wyszło bardzo dobre, ino za mocne, kopie w mózg. Następnym razem trzeba zejść do 15-16\* ekstraktu. No i nie dawać całej fiolki drożdży.  
*May 25, 2018, 10:23 AM*