

## #04 Belgian Blond Ale

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **24**
- SRM **11.8**
- Styl **Belgian Blond Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **7 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **7.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **8.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (87.2%)	80 %	30
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.25 kg (12.8%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	8.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	10 g	10 min	3.8 %
Na zimno	Spalt Select	15 g	12 dni	2.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

### Notatki

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