

#2 Belgian blond ale

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **16**
- SRM **6.1**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4 kg (71.4%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (8.9%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (5.4%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.3 kg (5.4%) | 79 % | 45 |
| Płynny ekstrakt | Candi Sugar, Clear | 0.5 kg (8.9%) | 78.3 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 25 g | 60 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 25 g | 10 min | 3.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - Trappist High Gravity | Ale | Gęstwa | 150 ml | Wyeast Labs |