

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **21**
- SRM **5.1**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	5.5 kg (82.1%)	80.5 %	4
Ziarno	Crisp - Wheat Malt (EBC 2.5-4.5)	1 kg (14.9%)	85 %	4
Ziarno	weyermann - abbey malt	0.2 kg (3%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	39.5 g	50 min	4.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Spalt Select	30 g	10 min	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile