

## #4 Belgian Blond Ale

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **13**
- Styl **Belgian Blond Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (63.3%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (12.7%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński ???????	1 kg (12.7%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6.3%)	78 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (2.5%)	79 %	45
Ziarno	Caraaroma może w ogóle brak	0.2 kg (2.5%)	78 %	350

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Marynka	10 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	10 min	3.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
NAJLEPIEJ GESTWA JAKAS BELGIJSKA	Ale	Gęstwa	500 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Cukier	500 g	Gotowanie	10 min

### Notatki

- pytanie co z sładem pszenicznym ciemnym oraz z sładem caraaroma  
21 gru 2016, 15:17