

#52 Belgian Blond

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **22**
- SRM **6.2**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14.6 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.6 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.95 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **57.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep Ale	2.9 kg (77.3%)	78 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (5.3%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (8%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Castle	0.15 kg (4%)	80 %	45
Cukier	Cukier	0.2 kg (5.3%)	95 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	15 g	60 min	6 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	15 g	10 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Ardennes	Ale	Płynne	100 ml	Wyeast Labs