

#7 mniej goryczki i mniej gotowania 15.02.2024

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **23**
- SRM **10**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.2 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **25.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	4.5 kg (100%)	81 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	30 g	30 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	30 g	10 min	6.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	18 g	---