

BBA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **22**
- SRM **8**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.1 L** wody do zacierania do **65.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **24 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	8 kg (80.8%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (5.1%)	78 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (2%)	78 %	400
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (2%)	79 %	45
Cukier	Brown Sugar, Light	1 kg (10.1%)	100 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	40 g	70 min	4 %
Gotowanie	Marynka	60 g	10 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Gęstwa	1800 ml	Fermentum Mobile