

BBA by JJ

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **27**
- SRM **7.5**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3 kg (54.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (7.3%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5.5%)	85 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.8 kg (14.5%)	78.3 %	2
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1 kg (18.2%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	35 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M27 Belgian Ale	Ale	Suche	11.5 g	Mangrove Jack's