

## BBA (roboczy)

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **25**
- SRM **5.9**
- Styl **Belgian Blond Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilsen 2RS	6 kg (83.3%)	89 %	3.5
Ziarno	Castle Malting - Château Cara Blond	0.5 kg (6.9%)	89 %	20.5
Ziarno	Castle Malting - Château Cara Clair	0.5 kg (6.9%)	89 %	8
Ziarno	Castle Malting - Château Arome	0.1 kg (1.4%)	89 %	100
Ziarno	Castle Malting - Château Biscuit	0.1 kg (1.4%)	89 %	50

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger (UK) - granulát	30 g	60 min	7.3 %
Gotowanie	East Kent Golding (UK) - granulát	30 g	10 min	5.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile