

## Belg

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **30**
- SRM **9.7**
- Styl **Belgian Blond Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Kroki

- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **15.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 3.6 kg (70.6%) | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Pilzneński             | 1 kg (19.6%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150    | 0.5 kg (9.8%)  | 75 %       | 150 |

### Chmiele

| Użyto do   | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie  | Magnum  | 20 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Zacieranie | Oktawia | 30 g  | 50 min | 7.1 %      |

### Drożdże

| Nazwa                    | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|--------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM27 Artefakty trapistów | Ale | Płynne | 200 ml | Fermentum Mobile |