

## Belg

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **35**
- SRM **10.1**
- Styl **Belgian Blond Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **14 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy	2.4 kg (90.6%)	--- %	26
Cukier	cukier trzcinowy demerara	0.25 kg (9.4%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Perle	20 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Marynka	17 g	10 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Brewferm Top	Ale	Gęstwa	400 ml	---