

Belgian blond

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **19**
- SRM **5.8**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **6.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2.7 kg (83.9%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (6.2%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.1 kg (3.1%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Caraamber | 0.1 kg (3.1%) | 75 % | 59 |
| Cukier | cukier | 0.12 kg (3.7%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 10 g | 60 min | 4.5 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 10 g | 30 min | 5.1 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 10 g | 10 min | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------|-----|--------|-------|--------------|
| belgijskie pagórki | Ale | Płynne | 16 ml | --- |