

belgian blond

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **20**
- SRM **5.9**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann | 6 kg (75%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Carabelge | 1 kg (12.5%) | 80 % | 30 |
| Ziarno | Słód pszeniczny jasny Weyermann | 0.5 kg (6.3%) | 60 % | 4 |
| Cukier | Candi Sugar, Clear | 0.5 kg (6.3%) | 78.3 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Styrian Golding | 70 g | 60 min | 3.6 % |
| Gotowanie | Citra | 30 g | 1 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|-------|------------------|
| FM 25 | Ale | Gęstwa | 48 ml | FERMENTUM MOBILE |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|-------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | skórka pomarańczy | 80 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | lukrecja | 4.8 g | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | goździk | 1 g | Gotowanie | 10 min |