

# Belgian Blond

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **15**
- SRM **10.1**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

## Kroki

- Temp **60 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **65.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (86.2%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (6.9%)	78 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (3.4%)	78 %	400
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.4%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	70 min	6.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	2.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Cukier	0.4 g	Gotowanie	10 min