

Belgian Blond 2.0

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **30**
- SRM **5.2**
- 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 **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6 kg (87%)	82 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (4.3%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (1.4%)	78 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (7.2%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	10 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Ardennes	Ale	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Cukier kandyzowany	0.5 g	Gotowanie	10 min