

Belgian Blond

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **19**
- SRM **4.1**

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 **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **57.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (83.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt | 0.5 kg (8.3%) | 74 % | 3 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (8.3%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | Marynka | 15 g | 10 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka | 35 g | 10 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Fermentis Safbrew BE-256 | Ale | Gęstwa | 150 ml | --- |

Dodatki

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

| | | | | |
|-----------------|---------------------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | Ciemny cukier kandyzowany | 500 g | Gotowanie | 60 min |
|-----------------|---------------------------|-------|-----------|--------|