

Belgian Blond

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **16**
- SRM **5.3**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **21.4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.3 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **27 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	6 kg (62.9%)	80 %	4
Ziarno	Carapils	1.3 kg (13.6%)	78 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	1 kg (10.5%)	78.3 %	4
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (5.2%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (3.1%)	81 %	6
Płynny ekstrakt	Miód	0.37 kg (3.9%)	75 %	2
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.07 kg (0.7%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	1 min	12 %
Na zimno	Citra	70 g	5 dni	12 %

Faktyczne IBU: 23 (16 litrów brzezki będzie gotowane oddzielnie)

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Ale	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	10 g	Gotowanie	15 min