

## Belgian Blond

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **22**
- SRM **5.3**
- 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 **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (76.9%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (15.4%)	83 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (3.8%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (3.8%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Puławski	15 g	15 min	8.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM28 Habit opata	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile