

# Belgian Blond

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **27**
- SRM **9.8**
- Styl **Belgian Blond Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

## Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **50 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Wyszadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (87.7%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.5%)	79 %	45
Cukier	Candi Sugar, Amber	0.5 kg (8.8%)	78.3 %	148

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP545 - Belgian Strong Ale Yeast	Ale	Kultury	100 g	White Labs