

Belgian Blond

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **23**
- SRM **6.6**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	3.5 kg (59.3%)	80 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (16.9%)	83 %	4.2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.5%)	78 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (8.5%)	75 %	50
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.4 kg (6.8%)	90 %	40

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	22 g	60 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	20 min	2.98 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - belgian	Ale	Gęstwa	100 ml	Lallemand