

Belgian Blond Ale

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **27**
- SRM **6.1**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 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 **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy | 4.5 kg (78.9%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Cara Blonde - Castle Malting | 0.5 kg (8.8%) | 78 % | 20 |
| Ziarno | Strzegom Bursztynowy | 0.1 kg (1.8%) | 70 % | 49 |
| Ziarno | Aroma CastleMalting | 0.1 kg (1.8%) | 78 % | 100 |
| Cukier | Cukier kandyzowany biały | 0.5 kg (8.8%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 50 min | 8 % |
| Gotowanie | Saaz | 25 g | 20 min | 4.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - 3787 Trappist High Gravity | Ale | Płynne | 125 ml | Wyeast Labs |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------------------|-------|-----------|-------|
| Dodatek smakowy | Cukier biały kandyzowany | 500 g | Gotowanie | 1 min |