

Belgian Blond Ale

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **40**
- SRM **5.3**

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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilznejski	4 kg (69.6%)	90 %	3
Ziarno	Słód monachijski	1 kg (17.4%)	90 %	15
Ziarno	Słód pszeniczny	0.5 kg (8.7%)	90 %	4
Ziarno	Słód karmelowy	0.25 kg (4.3%)	90 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Magnum	25 g	45 min	11.5 %
Gotowanie	Hallertauer Magnum	25 g	15 min	11.5 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast	Ale	Suche	10 g	Gozdawa