

Belgian Blond Ale 15

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **21**
- SRM **5.5**
- Styl **American Amber 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 **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.3 kg (93%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.5%)	79 %	45
Ziarno	caramel aromatic	0.2 kg (3.5%)	78 %	51

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Brewers Gold	20 g	50 min	7.6 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	15 min	4 %

Notatki

- Słód Pilzneński 4,3kg
Słód Caramel 30 0,4kg
Słód cookie 0,2kg
Słód caramel aromatic 0,1kg

Chmiel Lubelski 30g
brewers gold 20
13 wrz 2018, 19:21