

Belgian Blond Ale

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **24**
- SRM **6.4**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5.5 kg (78%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (7.1%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (2.8%) | 78 % | 4 |
| Cukier | Candi Sugar, Clear | 0.5 kg (7.1%) | 78.3 % | 2 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.3 kg (4.3%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.05 kg (0.7%) | 78 % | 400 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 6.8 % |
| Gotowanie | pacific crest | 28 g | 7 min | 3.9 % |
| Gotowanie | Magnum | 5 g | 60 min | 10.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Fermentis Safbrew BE-256 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |