

Belgian Blond Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **7**
- SRM **4**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **48 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **50.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **54.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **32.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **54.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5.5 kg (50%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 4.5 kg (40.9%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (9.1%) | 79 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 50 min | 3.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 20 g | 15 min | 3.7 % |
| Whirlpool | Tradition | 10 g | 1 min | 3.5 % |
| Whirlpool | Lublin (Lubelski) | 10 g | 1 min | 3.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM25 Klasztorna medytacja | Ale | Płynne | 200 ml | Fermentum Mobile |