

Belgian Blond Ale

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU ---
- SRM **6.4**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Golden ale	0.62 kg (13.1%)	80 %	14
Ziarno	Carabelge	0.25 kg (5.3%)	80 %	30
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (5.3%)	75 %	45
Ziarno	Pilznieński	3 kg (63.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (12.7%)	85 %	4