

Belgian Blond Ale

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **27**
- SRM **6.5**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6 kg (80.5%)	80 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6.7%)	78 %	4
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.15 kg (2%)	70 %	160
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (2%)	79 %	45
Cukier	cukier	0.65 kg (8.7%)	--- %	---

Cukier dodany w 60 minucie gotowania.

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	10 min	4 %
Gotowanie	Marynka	30 g	70 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Safale