

Belgian Blond Ale by Artur

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **22**
- SRM **7.6**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (62.5%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 1 kg (12.5%) | 79 % | 50 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (12.5%) | 85 % | 4.5 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (12.5%) | 79 % | 9 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Rakau (NZ) | 30 g | 60 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Rakau (NZ) | 20 g | 0 min | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey | Ale | Suche | 11 g | Mangrove Jack's |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|-----------|-------|
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 5 g | Gotowanie | 5 min |