

Belgian Blond Ale

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **25**
- SRM **4.7**
- 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Weyermann	5.5 kg (72.4%)	80 %	4
Ziarno	Carapils Weyermann	0.5 kg (6.6%)	78 %	4
Ziarno	Wiedeński Weyermann	0.5 kg (6.6%)	79 %	8
Ziarno	Pszeniczny Jasny Viking Malt	0.5 kg (6.6%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit	0.1 kg (1.3%)	79 %	50
Cukier	Cukier	0.5 kg (6.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	60 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Saaz (Żatecki)	30 g	0 min	4.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile