

Belgian Blond

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **5.1**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4.2 kg (63.2%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.6 kg (9%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 0.85 kg (12.8%) | 80 % | 6 |
| Płynny ekstrakt | Honey | 0.4 kg (6%) | 75 % | 2 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 0.6 kg (9%) | 79 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 24 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 20 min | 4.5 % |
| Gotowanie | smaragd | 20 g | 5 min | 5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| s-33 | Ale | Gęstwa | 200 ml | --- |