

Belgian Blonde

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **25**
- SRM **5.7**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (60.6%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.1 kg (3%)	80 %	45
Cukier	cukier	0.1 kg (3%)	95 %	30
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (3%)	79 %	45
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (30.3%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	1 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
lalbrew abbey	Ale	Suche	11 g	---