

belgian blonde

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **24**
- SRM **4.2**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.5 kg (81.8%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (9.1%)	79 %	22
Cukier	cukier	0.5 kg (9.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	17 g	60 min	14.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 3655 Belgian	Ale	Gęstwa	100 ml	---