

#?? Belgian Blonde

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **26**
- SRM **6.4**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.95 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.7 L** wody do zacierania do **57.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep Ale	2 kg (43.5%)	78 %	6.5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (43.5%)	80 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (6.5%)	80 %	45
Cukier	Cukier	0.3 kg (6.5%)	95 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	30 g	50 min	5.6 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	5 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile