

Belgian Blonde Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **24**
- SRM **7.7**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (36.4%)	79 %	10
Ziarno	Viking Golden ale	3 kg (54.5%)	80 %	14
Ziarno	viking cookie	0.5 kg (9.1%)	78 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	15 g	20 min	15.5 %
Gotowanie	Oktawia	15 g	15 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	15 g	10 min	8.3 %
Na zimno	Tomahawk	30 g	5 dni	16.5 %