

Belgian Blonde Ale 15 Piwowarz

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **20**
- SRM **7.1**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.65 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **73.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 5.3 kg (93%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Cookie | 0.2 kg (3.5%) | 72 % | 50 |
| Ziarno | Viking Caramel Aromatic Malt | 0.2 kg (3.5%) | 75 % | 160 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Brewers Gold | 20 g | 60 min | 7.6 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 30 g | 10 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--|-----|--------|---------|--------------|
| WLP575 - Belgian Style Ale Yeast Blend | Ale | Płynne | 1000 ml | White Labs |