

Belgian blonde ale

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **19**
- SRM **4.5**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

Kroki

- Temp **57 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **63.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **57C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (83.1%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (5%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.3 kg (5%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.12 kg (2%) | 79 % | 45 |
| Cukier | cukier kandyzowany jasny | 0.3 kg (5%) | 100 % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 0 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| FM25 Klasztorna medytacja | Ale | Płynne | 150 ml | --- |