

Belgian blonde ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **32**
- SRM **7.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (78.1%)	70 %	4
Ziarno	Abbey Castle	1 kg (15.6%)	70 %	45
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.25 kg (3.9%)	70 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.15 kg (2.3%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	60 min	6.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (USA)	30 g	60 min	3.75 %