

Belgian Blonde Ale (WLP540)

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **29**
- SRM **5**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 6 kg (75%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 1 kg (12.5%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Carabelge | 0.5 kg (6.3%) | 80 % | 30 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (6.3%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Oktawia | 40 g | 60 min | 9.2 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 25 g | 5 min | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--|-----|--------|-------|--------------|
| WLP540 - Abbey IV Ale Yeast | Ale | Płynne | 40 ml | White Labs |
| Drożdże namnożone w starterze 1 l - 9 Blg. | | | | |