

Belgian Blone Ale

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **22**
- SRM **7.2**

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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **66.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min w 60C**
- Przetrzyj zacier **50 min w 72C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (76.9%)	81 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.7%)	79 %	45
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (7.7%)	75 %	30
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.5 kg (7.7%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	70 min	8 %
Gotowanie	Lubelski	20 g	10 min	4 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.8 g	Fermentis