

# Belgijka

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **21**
- SRM **4.5**
- Styl **Belgian Blond Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **54.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **51 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **67 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **39.4 L** wody do zacierania do **68.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **26.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **54.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (2.5%)	78 %	4
Ziarno	cookie	0.3 kg (2.5%)	75 %	50
Ziarno	Strzegom Pilzneński	11 kg (90.9%)	80 %	4
Cukier	cukier	0.5 kg (4.1%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	80 g	60 min	5 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	30 min	3.6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1388 Belgian Strong Ale	Ale	Płynne	240 ml	Wyeast Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	whirfloc	5 g	Gotowanie	5 min
------------	----------	-----	-----------	-------