

Blankenberge

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **10.2**
- Styl **Belgian Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2 kg (50%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (37.5%)	79 %	10
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (12.5%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Jarrylo	5 g	30 min	15 %
Gotowanie	Jarrylo	10 g	45 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
BE-256	Ale	Suche	11.5 g	---