

Blindyeczka 3

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **20**
- SRM **6.5**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 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	Viking Pale Ale malt	1 kg (25%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (25%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (25%)	79 %	22
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (25%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	50 min	7 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile