

Blond

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **35**
- SRM **5.7**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **69 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.6 L** wody do zacierania do **67.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **69C**
- Wyszadzaj używając **-1.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **7.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Mep@ Pils | 1.5 kg (78.9%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Mep@Wheat | 0.2 kg (10.5%) | 84.7 % | 4 |
| Ziarno | Castlemalting Abbey | 0.1 kg (5.3%) | 80 % | 45 |
| Cukier | Candi Sugar, Clear | 0.1 kg (5.3%) | 78.3 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Northern Brewer | 5 g | 60 min | 11.6 % |
| Gotowanie | Sladek | 20 g | 10 min | 5.58 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|-----|---------|-------|--------------|
| St.Fruillien Grand Cru | Ale | Kultury | 0.3 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------|-------|------------|---------|
| Czynnik do wody | Gi[s | 2 g | Zacieranie | 105 min |