

Blond

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **23**
- SRM **4.9**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Eraclea Pilsner Malt	3 kg (54.5%)	81 %	4
Ziarno	Heritage	2 kg (36.4%)	83 %	6
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (9.1%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	First Gold	30 g	90 min	5.6 %
Brzezka przednia	Harlequin	10 g	90 min	13.4 %
Gotowanie	First Gold	10 g	20 min	5.6 %
Aromat (koniec gotowania)	First Gold	10 g	7 min	5.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP530 - Abbey Ale Yeast	Ale	Płynne	300 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	2 g	Zacieranie	120 min