

Blond 3.0

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **23**
- SRM **5.2**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,4 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (83.3%)	81 %	4
Ziarno	cookie strzegom	0.5 kg (6.9%)	70 %	45
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.2 kg (2.8%)	78 %	20
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (6.9%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	30 min	6.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	30 g	10 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP575 - Belgian Style Ale Yeast Blend	Ale	Płynne	1500 ml	White Labs