

blond

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **27**
- SRM **6.7**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.1 kg (80.8%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.16 kg (6.2%)	75 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.04 kg (1.5%)	65.2 %	315
Cukier	cukier (kandyzowany?)	0.3 kg (11.5%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	5 g	90 min	4.3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	15 g	60 min	4.3 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile