

blond

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **39**
- SRM **5.5**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (40%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (26.7%)	79 %	10
Ziarno	Carahell	0.5 kg (6.7%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6.7%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.3%)	85 %	4
Cukier	Miód	0.5 kg (6.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	50 g	5 min	3.6 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	50 g	3 min	10 %
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Belgian Fruit & Spicy	Ale	Suche	20 g	Gozdawa