

Blond Belgian

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **20**
- SRM **5.7**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **13 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **2 min**
- Temp **100 C**, Czas **100 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **56.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **13 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **80C**
- Przetrzymaj zacier **100 min** w **100C**
- Wystadzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4.07 kg (75%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.68 kg (12.5%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.34 kg (6.3%)	78 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.34 kg (6.3%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Kent Goldings	30 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Saaz (USA)	20 g	10 min	3.75 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentum Mobile 21	Ale	Płynne	13.57 ml	---