

Blonde

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **21**
- SRM **5.4**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3.2 kg (83.1%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (5.2%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.2 kg (5.2%) | 79 % | 45 |
| Cukier | Candi Sugar, Clear | 0.25 kg (6.5%) | 78.3 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 15 g | 30 min | 11 % |
| Whirlpool | Saaz (Czech Republic) | 30 g | 1 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey | Ale | Suche | 11 g | Mangrove Jack's |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | gips | 2 g | Zacieranie | 60 min |

| | | | | |
|-----------------|----------------|-----|------------|--------|
| Czynnik do wody | chlorek wapnia | 2 g | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie | whirflock | 2 g | Gotowanie | 5 min |