

Blonde Ale

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **19**
- SRM **7.6**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4.3 kg (76.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Cara Blonde - Castle Malting | 0.4 kg (7.1%) | 78 % | 20 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.3 kg (5.4%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Aromatic Malt | 0.1 kg (1.8%) | 78 % | 51 |
| Cukier | Candi Sugar, Clear | 0.5 kg (8.9%) | 78.3 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 25 g | 60 min | 4 % |
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 10 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M27 Belgian Ale | Ale | Suche | 11 g | Mangrove Jack's |