

Blonde on Blonde

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **28**
- SRM **3.5**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.4 kg (77.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.45 kg (6.4%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.45 kg (6.4%)	78 %	4
Cukier	Cukier biały	0.7 kg (10%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	14.6 %
Whirlpool	Styrian Golding	50 g	20 min	5.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Ardennes	Ale	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Wyeast Nutrient	2.5 g	Gotowanie	10 min