

Bond Blond

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **26**
- SRM **5.8**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

Kroki

- Temp **53 C**, Czas **5 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **57.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **53C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.25 kg (73.9%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (17.4%)	83 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (8.7%)	79 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	60 min	4 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	30 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11 g	Safbrew