

Golden Blond

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **25**
- SRM **3.5**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **70 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **68.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Bel	5.5 kg (91.7%)	79 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Styrian Golding	40 g	70 min	5.6 %
Gotowanie	Styrian Golding	20 g	5 min	5.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP570 - Belgian Golden Ale Yeast	Ale	Płynne	1100 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	8 g	Gotowanie	5 min