

INFLACYJNE

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **25**
- SRM **8.8**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 8 kg (83.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.2 kg (2.1%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.6 kg (6.3%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Caraaroma | 0.2 kg (2.1%) | 78 % | 400 |
| Cukier | Cukier | 0.6 kg (6.3%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 33 g | 70 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 33 g | 10 min | 4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |