

James Blond II

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **27**
- SRM **4.8**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 0.8 kg (15.5%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.85 kg (55.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 1 kg (19.4%) | 83 % | 5 |
| Cukier | Brown Sugar, Light | 0.5 kg (9.7%) | 100 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Summit | 10 g | 60 min | 15.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Summit | 10 g | 15 min | 15.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Summit | 10 g | 5 min | 15.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-33 | Ale | Suche | 10 g | Fermentis |