

## Korona Belgii

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **24**
- SRM **9.5**
- Styl **Belgian Blond Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (69.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.75 kg (13%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (8.7%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew T-58	Ale	Płynne	150 ml	Fermentis