

Magrat

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **23**
- SRM **4.8**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **57 C**, Czas **10 min**
- Temp **60 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **63.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **57C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **60C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.6 kg (65.5%)	81 %	3.8
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (12.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (9.1%)	79 %	10
stary				
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.6%)	79 %	50
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (9.1%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Perle	10 g	25 min	5 %
stary (2015)				
Gotowanie	Styrian Golding	12 g	25 min	4.1 %
stary (2014)				
Gotowanie	Fuggles	10 g	25 min	4.8 %
stary (2015)				

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	5 g	Gotowanie	10 min