

S Belgian Blonde Ale z Homebrewing

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **13**
- SRM **4.5**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pils	5 kg (76.9%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.2 kg (18.5%)	79 %	10
Cukier	Belgijski kandyzowany	0.3 kg (4.6%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	15 g	10 min	3.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast	Ale	Suche	10 g	Gozdawa