

Citrus Blondie

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **25**
- SRM **10.8**
- Style **Belgian Blond Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **0 %**
- Size with trub loss **20 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **22 liter(s)**

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|----------------|---------------------------------|----------------|-------|-----|
| Liquid Extract | WES ekstrakt słodowy jasny | 2.9 kg (74.4%) | 75 % | 30 |
| Liquid Extract | WES ekstrakt słodowy pszeniczny | 0.5 kg (12.8%) | 75 % | 45 |
| Sugar | cukier kandyzowany biały | 0.5 kg (12.8%) | --- % | --- |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|-------------------|--------|--------|------------|
| Boil | Marynka | 20 g | 60 min | 8.8 % |
| Aroma (end of boil) | Lublin (Lubelski) | 20 g | 10 min | 4.4 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|-------------------------|------|--------|--------|------------------|
| FM26 Belgijskie Pagórki | Ale | Liquid | 25 ml | Fermentum Mobile |

Typ fermentacji: górna
Zakres temperatur fermentacji: 18-24°C
Stopień odfermentowania: 72-76%
Flokulacja: wysoka
Tolerancja alkoholu w piwie: 12% ABV

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|--------|----------------------------|--------|-----------|-----------|
| Flavor | Skórka cytryny | 20 g | Secondary | 14 day(s) |
| Flavor | Skórka słodkiej pomarańczy | 20 g | Secondary | 14 day(s) |

Notes

- STARTER DROŻDŻOWY:
 1. Do małego garnka wsypujemy 150g suchego ekstraktu słodowego. Zalewamy ciepłą wodą do 1.5l. Gotujemy.
 2. Studzimy brzeczkę do ok. 20-25°C i przelewamy ją do 2l słoika. Słoik zakrywamy folią aluminiową.
 3. Teraz mamy 2 opcje:
 - 3.1. Stawiamy słoik na mieszadle magnetycznym, na lekkich obrotach. Pozostawiamy taki starter na 24-48h.
 - 3.2. Jeśli nie mamy startera to słoik trzeba często potrząsać, aby dobrze napowietrzyć nasz roztwór. Taki starter powinien się tworzyć ok. 2-3 dni.

CHMIELENIE:

1. Ekstrakty wlewamy do garnka, uzupełniamy wodą. Doprowadzamy do wrzenia.
2. Dodajemy chmiel Marynka. Gotujemy przez 50 min.
3. W ok. 45 min roztopiamy cukier kandyzowany w osobnym garnku.
4. W 50 min dodajemy chmiel Lubelski i cukier. Gotujemy przez 10 min.
5. Wlewamy brzeczke do fermentora i uzupełniamy schłodzoną wodą do 20l.

FERMENTACJA:

1. Fermentację burzliwą rozpoczynamy w temperaturze 17-19°C.
2. Po 2-3 dniach podnosimy temperaturę do 20-21°C.
3. Fermentację cichą przeprowadzamy w temperaturze kilka stopni niższej.
4. Do cichej fermentacji dodajemy skórkę cytryny i słodkiej pomarańczy.

Uważać na temperaturę. Nie przekraczać 22°C!

REFERMENTACJA:

glukoza, 2.2 CO2

LEŻAKOWANIE:

ok. 4-6 tygodni

Jun 3, 2018, 5:47 PM