

#40 Belgian Blond

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **23**
- SRM **5.5**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13.3 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **64 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Bel	3 kg (81.1%)	79 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.15 kg (4.1%)	79 %	22
Ziarno	Abbey Castle	0.15 kg (4.1%)	80 %	45
Ziarno	Pszeniczny	0.15 kg (4.1%)	85 %	3
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.05 kg (1.4%)	72 %	4
Cukier	Cukier (kandyzowany) 0,2kg 15.8blg	0.2 kg (5.4%)	80 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	13 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	25 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Woda oaza	20000 g	Gotowanie	1 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	0.5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Sól kuchenna	0.2 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Fermentacja 18 stopni - zadanie drozdzy
18,5 1 dzień
19,5 2 dzień
20,5 3 dzień
21,5 4 dzień
22,5 5 dzień

Do gotowania 100g cukru
po 3 dniach +100gram cukru rozp w 0.25 litra wody
25 mar 2019, 13:56