

47. Belgian Blond

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **26**
- SRM **7.3**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.5 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (73.3%)	81 %	4
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.2 kg (6.7%)	78 %	100
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (6.7%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.1 kg (3.3%)	80 %	45
Cukier	Cukier	0.3 kg (10%)	95 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Artefakty trapistów	Ale	Gęstwa	93 ml	FM

Notatki

- Po wysładzane do ok 12blg, po dodaniu 300g cukru i 50 minutach gotowania, zaledwie 13,5blg.
3 lis 2017, 11:35