

#80 Belgian & Brett Blonde

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **31**
- SRM **4.9**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.4 kg (75.7%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.57 kg (12.7%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.26 kg (5.8%)	78 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.26 kg (5.8%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	hallertau blanc	25 g	40 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	50 g	5 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	900 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Pożywka i klar	0.88 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- Warzenie 17.01.21
BLG: 14,8
BLG końcowe: 3,53
Odfermentowanie: 76,1
Fermentacja dzień po dniu: (temp na sterowniku)
1. 17,5 (dzień zadania drożdży - 18.01 w temp 16)
2. 18,5 - godz. 16 temp 17,4; godz. 23 temp 18,7
3. 19,5 - godz. 10:30 temp 19,1; godz 16:30 temp 19,2
4. 20 - 20:45 godz temp 20

5. 20,5
6. 21
7+. pokój

https://www.piwo.org/uploads/monthly_09_2014/blogentry-538-0-25197900-1411051559.jpg
13 lis 2020, 14:04