

#98 Session Blonde 13.5

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU ---
- SRM **6.6**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8.3 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **55 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyśladzaj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **10.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.15 kg (76.8%)	81 %	4
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.2 kg (7.1%)	78 %	20
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (5.4%)	79 %	45
Ziarno	Aromatic Malt	0.05 kg (1.8%)	78 %	51
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.25 kg (8.9%)	78.3 %	2

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	700 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- 18/04/22
kiepska wydajność - zła grubość śruty, za mało wody do zacierania.
pH zacieranie- ok. 5.5
pH gotowanie: 5.3
warzenie - niecałe 4h

zabutelkowane 08/05
odfermentowanie 77% (niedużo biorąc pod uwagę cukier)
zapowiada się dobrze.
18 kwi 2022, 22:08