

American Blond Ale (K)

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **21**
- SRM **5.1**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	CastleMalting - Pilzneński	4 kg (74.1%)	81 %	3.5
Ziarno	CastleMalting - Biscuit Malt	0.5 kg (9.3%)	79 %	45
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.1 kg (1.9%)	78 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (9.3%)	78.3 %	2
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.3 kg (5.6%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	10 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	20 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	10 g	2 min	11 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hornindal	Ale	Gęstwa	20 ml	priv

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	2 g	Zacieranie	82 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy 75%	3 g	Zacieranie	82 min
Dodatek smakowy	Cukier kandyzowany	500 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Glukoza	300 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	WHIRLFLOC	1.25 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Witamina C	1 g	Butelkowanie	---
Klarowanie	Żelatyna wieprzowa	3 g	Fermentacja cicha	3 dni

Notatki

- 50% wody zdemineralizowanej.

Parametry oczekiwane
 Calcium (ppm)50-100
 Magnesium (ppm)0-30
 Alkalinity as CaCO30-80
 Sulfate (ppm)100-200
 Chloride (ppm)50-100
 Sodium (ppm)<100
 Residual Alkalinity(-)60-0

Parametry po modyfikacji
 Calcium (ppm)80
 Magnesium (ppm)6
 Alkalinity as CaCO362
 Sulfate (ppm)136
 Chloride (ppm)59
 Sodium (ppm)26
 Residual Alkalinity1
 3 wrz 2020, 12:23