

Belgian Blond Ale

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **23**
- SRM **5.6**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (73.2%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (12.2%)	83 %	5
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.2 kg (4.9%)	75 %	5
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (4.9%)	75 %	45
Cukier	sugar	0.2 kg (4.9%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	6.3 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	10 g	10 min	6.3 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Woda RO : kran 1:1
13 mar 2022, 09:03