

Belgian Blond Warka #2

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **19**
- SRM **5.8**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

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

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **5.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.4 kg (69.6%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (14.5%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (2.9%)	75 %	30
Ziarno	Cookie strzegom	0.1 kg (2.9%)	75 %	40
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.2 kg (5.8%)	85 %	3
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.15 kg (4.3%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Spalt	25 g	60 min	2.9 %
Gotowanie	Tettnang	30 g	10 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M31 Belgian Tripel	Ale	Suche	10 g	---