

Belgian Blonde 2019

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **19**
- SRM **5.6**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **58.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (46.7%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (33.3%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (6.7%)	79 %	45
Cukier	glukoza	1 kg (13.3%)	--- %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	10 g	70 min	14 %
Gotowanie	Zula	10 g	20 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	50 g	1 min	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Belgian trapix B19	Ale	Suche	10 g	Bulldog

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	10 g	Zacieranie	---