

Belgian Blonde Ale 16

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **28**
- SRM **4.8**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.3 kg (81.9%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.3 kg (5.7%)	79 %	45
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.15 kg (2.9%)	74 %	3
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (9.5%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	15 g	60 min	5 %
Gotowanie	Marynka	15 g	5 min	10 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	15 g	5 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gozdawa - Belgian Fruit & Spicy	Ale	Suche	20 g	Gozdawa

Notatki

- Piwo piweczko
23 cze 2021, 12:41