

Belgian Blonde ale v2

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **23**
- SRM **6.5**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilzneński Viking Malt 3,2-4,5	3.2 kg (37.6%)	80 %	4
Ziarno	Słód Wiedeński Strzegom 5-7,5 EBC	2 kg (23.5%)	79 %	6
Ziarno	Słód pszeniczny jasny 3,5-6 EBC	2 kg (23.5%)	82 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (5.9%)	79 %	45
Ziarno	Słód Pale Ale strzegom	0.8 kg (9.4%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka PL goryczkowy	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Marynka PL goryczkowy	20 g	20 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile
------------------------------	-----	--------	-------	------------------