

Belgijskie wzgórza

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **33**
- SRM **7.6**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (72.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.8 kg (14.5%)	79 %	10
Ziarno	Amber Malt	0.2 kg (3.6%)	75 %	43
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg (2.7%)	79 %	45
Płynny ekstrakt	Honey	0.35 kg (6.4%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	15 g	35 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	15 g	7 min	17.2 %
Na zimno	Enigma (AUS)	25 g	4 dni	17.2 %

Drożdże

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

wyeast 3522	Ale	Płynne	800 ml	---
-------------	-----	--------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kandyzowana pomarańcza	35 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Fermentacja burzliwa 8 dni w temp. 21-21,5
Fermentacja cicha 12 dni w temp. 16,5-17
BLG końcowe 2,3

Do refermentacji 85g glukozy
4 cze 2016, 13:47