

Bładasek 3

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **30**
- SRM **6.1**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (64.5%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt castle	0.1 kg (3.2%)	79 %	50
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (12.9%)	78 %	4
Roztwór dodany w trakcie fermentacji burzliwej				
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.4 kg (12.9%)	79 %	22
Cukier	Sugar, Light	0.2 kg (6.5%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	styrian wolf	10 g	60 min	11.1 %
Aromat (koniec gotowania)	styrian wolf	20 g	5 min	11.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	1000 ml	---