

Blonde Abbey

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **30**
- SRM **4.7**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **90 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (73.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.7%)	85 %	4
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (7.4%)	80 %	30
Cukier	Miód wielokwiatowy	0.3 kg (4.4%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	15 g	60 min	14 %
Gotowanie	Azacca	15 g	30 min	14 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja / Mangrove Jack's M47 Belgian Abbey	Ale	Płynne	20 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Na podstawie receptury pana Dominika Murawy - piwo „Naturalna Blondynka”, 3. msc. na WKPD 2017
7 mar 2022, 22:29

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.