

Blonde solara 2025

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **26**
- SRM **6.4**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **1.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.3 L** wody do zacierania do **46.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **40C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **31.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (69%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.3%)	80 %	10
Cukier	Brown Sugar, Light	1 kg (15.3%)	100 %	16
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.02 kg (0.3%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Izabella	15 g	0 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
2 pokolenia suchy po blonde	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile