

# Blondyna

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **18**
- SRM **5.1**
- Styl **Belgian Blond Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **1 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Kroki

- Temp **52 C**, Czas **1 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **1 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (75%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (6.3%)	78 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.25 kg (6.3%)	75 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	10 min	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- <https://wkpd.waw.pl/receptury-belgian-blond-2/>

Po zakończeniu gotowania schłodzić brzeczkę do temp. 21 C i zadać drożdże Fermentum Mobile 21 (przygotować wcześniej starter w/g instrukcji na stronie producenta). Fermentacja w temp. 21-24 C do zakończenia pracy drożdży - powinno pozostać 2,5% cukru.

Butelkowanie z dodatkiem sacharozy 4g/0,5l.  
*7 mar 2023, 18:39*