

Blondyna z Belgii

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **19**
- SRM **5.5**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **57 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 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 **63.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **57C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (61.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.4%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.7%)	78 %	4
Ziarno	Castlemalting ABBEY	0.5 kg (7.7%)	78 %	40
Cukier	Cukier kandyzowany	0.5 kg (7.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	60 min	5.1 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	15 min	4.5 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	15 min	7.1 %

Drożdże

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

BELGIAN TRIPEL M31 Mangrove Jack's	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's
---------------------------------------	-----	-------	------	-----------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	cukier kandyzowany	500 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min