

Blondynka #3 - Belgijskie Blond Ale - Browar na Wyżynie

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **22**
- SRM **4.8**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	piłżeński Soufflet	4.5 kg (81.8%)	80 %	4
Ziarno	Biscuit® Castle Malting	0.25 kg (4.5%)	77 %	50
Ziarno	pszeniczny Soufflet	0.25 kg (4.5%)	80 %	5
Cukier	glukoza	0.5 kg (9.1%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga (Polishhops) - granulát	10 g	100 min	10 %
Gotowanie	Lubelski (Polishhops) - granulát	25 g	20 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lubelski (Polishhops) - granulát	25 g	5 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty trapistów (5 pokolenie)	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	4 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	gips	4 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	kwask fosforowy 75% zacier	3 g	Zacieranie	70 min
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	15 min
Inne	cukier	500 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	chlorek cynku roztwór	2 g	Gotowanie	0 min