

Hoppy Blond

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **41**
- SRM **3.6**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (92.6%)	81 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.4 kg (7.4%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Puławski	20 g	20 min	8.9 %
Gotowanie	Puławski	20 g	12 min	8.9 %
Gotowanie	Puławski	35 g	0 min	8.9 %
Na zimno	Mosaic	150 g	3 dni	12.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1214 Belgian Abbey	Ale	Płynne	1200 ml	Wyeast

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc-T	2.5 g	Gotowanie	10 min

Czynnik do wody	Calcium Chloride	5 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Lactic Acid	5 g	Zacieranie	60 min