

Jasne z Brukseli - Belgian Blond

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **22**
- SRM **6.1**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado Pale Base Malt	4 kg (58%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (21.7%)	85 %	4
Ziarno	Carabelge	0.35 kg (5.1%)	80 %	32
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.35 kg (5.1%)	78 %	20
Płynny ekstrakt	Honey	0.7 kg (10.1%)	75 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Smaragd	50 g	15 min	7.3 %
Gotowanie	Smaragd	50 g	5 min	7.3 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	1500 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
------------	----------------	-----	-----------	--------

Notatki

- Fermentacja:
Burzliwa (7-8 dni w 20-24 st. C)
Cicha (7-8 dni w 20-24 st. C)

Butelkowanie:

Syrop cukrowy na refermentację (110g cukru w 500 ml wody)

Dojrzewanie piwa:

3 tygodnie w temperaturze 18-19 st. C.

Smacznego!

21 cze 2017, 01:27