

Kveik Belgian Blond Ale

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **26**
- SRM **6**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.7 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	CastleMalting - Pilzneński	4 kg (62.5%)	81 %	3.5
Ziarno	CastleMalting - Pale Ale	1 kg (15.6%)	80 %	7
Ziarno	CastleMalting - Cara Blonde	0.5 kg (7.8%)	78 %	20
Ziarno	CastleMalting - Biscuit	0.3 kg (4.7%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann® - Carabelge	0.1 kg (1.6%)	80 %	30
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (7.8%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Tradition	30 g	70 min	6.3 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Tradition	10 g	5 min	6.3 %

Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	5 min	4.5 %
---------------------------	-----------------------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Gęstwa	150 ml	FM

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	1.25 g	Gotowanie	5 min