

V Blond

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **26**
- SRM **4.3**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	4.8 kg (71.6%)	80.5 %	2
Ziarno	Chit Malt	1 kg (14.9%)	50 %	2
Ziarno	Briess - Bonlander Munich Malt	0.6 kg (9%)	78 %	20
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.3 kg (4.5%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tettnang	50 g	50 min	4 %
Gotowanie	Tettnang	25 g	30 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s33	Ale	Suche	23 g	---

Notatki

- Woda Wapń Ca 75 ppm
Mg Magnez 20 ppm
Na sól 70 ppm
Cl Chlorki 65 ppm

So 4 Siarczana 40 ppm
Hco3 dwuwęglany 60 ppm

10 min przed końcem whirlflock

Fermentacja

17 C 4 dni

18 C 4 dni

20 C 12 dni

1 mar 2025, 22:08