

# #1 Belgian Blond

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **23**
- SRM **4.8**
- Styl **Belgian Blond Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **115 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.9 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.25 kg (75.6%)	81 %	4
Pilzneński Weyermann				
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.375 kg (12.6%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.175 kg (5.9%)	78 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.175 kg (5.9%)	80 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	70 min	5.1 %
Gotowanie	Saaz (USA)	15 g	10 min	3.75 %

## Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- 4.11.2020- 18°C
- 5.11.2020- 19°C

7.11.2020- 20°C  
8.11.2020- 21°C  
9.11.2020- 22°C  
10.11.2020- 23°C  
5 lis 2020, 21:22