

## #18 Blond

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **22**
- SRM **4.2**
- Styl **Belgian Blond Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5.7 kg (81.4%)	76 %	4
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.65 kg (9.3%)	95 %	2
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.35 kg (5%)	71 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (4.3%)	79 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	10 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Gęstwa	140 ml	Fermentis

### Notatki

- Zacieranie 90 min - 65 - 64 C  
Przed gotowaniem 35 L - 12 Blg  
Po przelaniu do fermentora 25,1 L - 16,2 Blg  
Zadane 7 łyżkami (niezbyt czubatymi) 1 dniowej gęstwy BE-256 w 21 C

start fermentacji w 20-21 C  
5 lip 2018, 17:58