

#2 - Blondynka

- Gęstość **22.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **6.5**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Premium Pilsner Malt	5 kg (82%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Abbey Malt	0.3 kg (4.9%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann - Carabelge	0.3 kg (4.9%)	74 %	32
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (8.2%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mount Hood	20 g	60 min	5.7 %
Gotowanie	Mount Hood	11 g	25 min	5.7 %
Gotowanie	Sterling	11 g	25 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Sterling	18 g	10 min	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	30 ml	---
----------------------------	-----	--------	-------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- Cukier kandyzowany rozpuszczony w około 3 litrach gotowanej brzezki (odebranej na 3 min przed końcem gotowania), roztwór dodany z powrotem do kadzi na 2 minuty przed końcem gotowania
12 lut 2017, 21:54