

#4 BELGIAN BLOND ALE

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **22**
- SRM **5.8**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilzneński Viking Malt	4.5 kg (81.8%)	82 %	4
Śrutowany przez Twójbrowar.pl				
Ziarno	Słód Cookie Viking Malt	0.5 kg (9.1%)	72 %	50
Śrutowany przez Twójbrowar.pl				
Cukier	Cukier kandyzowany biały	0.5 kg (9.1%)	100 %	5
Cukier dodać na koniec gotowania.				

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	8.8 %
Zbiór 2019				
Gotowanie	Marynka	15 g	10 min	8.8 %
Zbiór 2019				

Drożdże

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

FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
Starter zrobiony 07.10.2020 1,2 L wody z kranu przepuszczonej przez filtr Dafi 100 g ekstraktu słodowego jasnego Termin ważności - 19.12.2020 Zadane do starteru 24,3°C				

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	2.5 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Warzenie - 10.10.2020 - 15,5°Blg - Uzyskano 22,5 L
Butelkowanie - 08.11.2020 - 3°Blg

Do zacierania i wysładzania użyto wody źródlanej Oaza kupionej Biedronce.

Skład:

Kationy

wapniowy (Ca²⁺) - 60,12

magnezowy (Mg²⁺) - 14,58

sodowy (Na⁺) - 5,00

potasowy (K⁺) - 0,75

Aniony

wodorowęglanowy (HCO₃⁻) - 134,20

siarczanowy (SO₄²⁻) - 69,54

chlorkowy (Cl⁻) - 18,00

fluorkowy (F⁻) - 0,16

Filtracja z ręcznikiem owiniętym wokół fermentora - poszła zdecydowanie szybciej - izolować przy następnych warkach fermentor - najlepiej jakaś pianka termiczna

Hop spider - stał w garnku przez cały czas, chmiel wrzucony do niego. Przed chłodzeniem hop spider wyjęty wraz z chmielem.

Piwo schłodzone do 21°C i napowietrzone blenderem. Zadane drożdże z startera.

Do cool brewing bag dodane 2 butelki lodu 1,5 L po 24 godzinach zmiana jednej butelki na nową.

Temperatura w domu 22 stopnie w dzień i 23 w nocy.

Refermentacja - 100g cukru białego roztopione w 1L wody z dzbanka filtracyjnego - w piwnicy około 20°C
7 paź 2020, 15:40