

47. Belgian Blond

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **26**
- SRM **7.3**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.5 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **6.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2.2 kg (73.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Aroma CastleMalting | 0.2 kg (6.7%) | 78 % | 100 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.2 kg (6.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Abbey Castle | 0.1 kg (3.3%) | 80 % | 45 |
| Cukier | Cukier | 0.3 kg (10%) | 95 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 60 min | 13.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------|-----|--------|-------|--------------|
| Artefakty trapistów | Ale | Gęstwa | 93 ml | FM |

Notatki

- Po wyszadzane do ok 12blg, po dodaniu 300g cukru i 50 minutach gotowania, zaledwie 13,5blg.
3 lis 2017, 11:35