

#68 Belgian Blond

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **15**
- SRM **4.5**
- 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 **17 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 5 kg (79.4%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (15.9%) | 79 % | 10 |
| Cukier | Cukier kandyzowany biały | 0.3 kg (4.8%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Spalt Select | 50 g | 50 min | 3.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau Mittelfruh | 50 g | 0 min | 3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------|-----|--------|--------|------------------|
| Fermentum mobile 26 | Ale | Płynne | 200 ml | Fermentum mobile |

Notatki

- Cukier - belgijskie kandyzowany biały 0.3 kg
6 mar 2022, 09:53