

#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