

## American Blond Ale (K)

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **21**
- SRM **5.1**
- Styl **Blonde Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.4 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	CastleMalting - Pilsneński	4 kg (74.1%)	81 %	3.5
Ziarno	CastleMalting - Biscuit Malt	0.5 kg (9.3%)	79 %	45
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.1 kg (1.9%)	78 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (9.3%)	78.3 %	2
Cukier	Corn Sugar (Dextrose)	0.3 kg (5.6%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	10 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	20 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	10 g	2 min	11 %

### Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Hornindal	Ale	Gęstwa	20 ml	priv

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	2 g	Zacieranie	82 min
Czynnik do wody	Kwas fosforowy 75%	3 g	Zacieranie	82 min
Dodatek smakowy	Cukier kandyzowany	500 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Glukoza	300 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	WHIRLFLOC	1.25 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	Witamina C	1 g	Butelkowanie	---
Klarowanie	Żelatyna wieprzowa	3 g	Fermentacja cicha	3 dni

### Notatki

- 50% wody zdemineralizowanej.  
Parametry oczekiwane  
Calcium (ppm)50-100  
Magnesium (ppm)0-30  
Alkalinity as CaCO30-80  
Sulfate (ppm)100-200  
Chloride (ppm)50-100  
Sodium (ppm)<100  
Residual Alkalinity(-)60-0

Parametry po modyfikacji  
Calcium (ppm)80  
Magnesium (ppm)6  
Alkalinity as CaCO362  
Sulfate (ppm)136  
Chloride (ppm)59  
Sodium (ppm)26  
Residual Alkalinity1  
3 wrz 2020, 12:23