

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