

## BBA SKPD

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **22**
- SRM **6.1**
- 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 **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.6 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (67.5%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.67 kg (10%)	78 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (7.5%)	75 %	45
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (7.5%)	82 %	5
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.5 kg (7.5%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	5.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	25 g	10 min	3.21 %
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	7.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- cukier kandyzowany w 60' gotowania  
*29 gru 2019, 23:25*