

Belgian Blond

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **25**
- SRM **6.2**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 3.8 kg (78.4%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Cara Blonde - Castle Malting | 0.25 kg (5.2%) | 78 % | 20 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.25 kg (5.2%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Château Arome | 0.05 kg (1%) | 80 % | 96 |
| Cukier | Candi Sugar, Clear | 0.5 kg (10.3%) | 78.3 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 60 min | 3 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 20 g | 60 min | 5.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 10 g | 10 min | 5.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Saaz (Czech Republic) | 15 g | 10 min | 3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|----------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM26 Belgijskie Pagórki | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentum Mobile |
|----------------------------|-----|--------|--------|------------------|

Notatki

- fermentacja -19-20
po fermentacji schłodzić...
średnio nagazować

...FM25 Klasztorna medytacja

#16

13 mar 2018, 02:06