

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