

## Belgian Blond Ale

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **28**
- SRM **9.4**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.8 kg (78.3%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (6.5%)	75 %	150
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (6.5%)	79 %	45
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (6.5%)	85 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.13 kg (2.1%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	60 min	2.8 %
Gotowanie	lunga	10 g	40 min	11 %
Gotowanie	Magnum	10 g	45 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	2.8 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	20 g	10 dni	2.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- BLG przed gotowaniem - 14  
*2 lut 2020, 20:45*