

Belgian Blond Ale

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **20**
- SRM **4.6**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	2.6 kg (82.5%)	81 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.125 kg (4%)	82 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.125 kg (4%)	79 %	45
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.3 kg (9.5%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	15 g	60 min	4 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	13 g	60 min	4.3 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	5 g	5 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Belgian Abbey II	Ale	Gęstwa	100 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Pożywka	1 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Mech irlandzki	3 g	Gotowanie	10 min

Notatki

- Woda zbalansowana, temperatury fermentacji podniesione z 18 do 20 stopni w ciągu tygodnia
15 mar 2021, 21:26