

## Belgian Blond Ale

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **31**
- SRM **4.7**
- Styl **Belgian Blond Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.6 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **20.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (32.6%)	81 %	4
Ziarno	Vienna Malt	2.3 kg (25%)	78 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (7.6%)	85 %	4
Ziarno	Carapils Malt	0.2 kg (2.2%)	74 %	3
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.8 kg (8.7%)	75 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.2 kg (2.2%)	75 %	2
Ziarno	Owies niesłodowany	1 kg (10.9%)	60.9 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	1 kg (10.9%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Crystal	50 g	15 min	2.4 %
Gotowanie	Magnum	26 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Magnum	12.5 g	15 min	12.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M21 Belgian Wit	Pszeniczne	Gęstwa	300 ml	Mangrove Jack's

### Notatki

- Ziarno niesłodowane + 20% siodu podgrzewać od 50deg do 70deg przez 30min, następnie dodać resztę siodów.  
6 cze 2021, 04:53