

Belgian Blond Ale

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **23**
- SRM **5.6**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **75 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 3 kg (73.2%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 0.5 kg (12.2%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Bestmalz Carmel Pils | 0.2 kg (4.9%) | 75 % | 5 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.2 kg (4.9%) | 75 % | 45 |
| Cukier | sugar | 0.2 kg (4.9%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 20 g | 60 min | 6.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | East Kent Goldings | 10 g | 10 min | 6.3 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM26 Belgijskie Pagórki | Ale | Płynne | 100 ml | Fermentum Mobile |

Notatki

- Woda RO : kran 1:1
13 mar 2022, 09:03