

## Belgian Blond Ale v2 wyncej

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **27**
- SRM **7.5**
- 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 **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4 kg (62.5%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.6 kg (9.4%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.7 kg (10.9%)	78 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.7 kg (10.9%)	80 %	45
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.1%)	79 %	45
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.2 kg (3.1%)	75 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	30 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	Marynka	30 g	15 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM21 Odkrycie sezonu	Ale	Płynne	37.5 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- Mialy byc FM21 Odkrycie sezonu ... ale browamator zjebal :\  
Wiec uzywam starych FM26 Belgijskie Pagórki  
26 sty 2020, 07:59