

Belgian Blond - Klarestein

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **21**
- SRM **5.1**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Plsner - wayermann | 4 kg (80%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (6%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Abbey Malt Weyermann | 0.1 kg (2%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Briess - Aromatic Malt | 0.1 kg (2%) | 77 % | 39 |
| Płynny ekstrakt | Honey | 0.5 kg (10%) | 75 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 9 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 20 g | 15 min | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM27 Artefakty trapistów | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentum Mobile |