

Belgian Blonde

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **27**
- SRM **4.5**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **100 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

Kroki

- Temp **57 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **62.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **57C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4.35 kg (69%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.75 kg (11.9%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.35 kg (5.6%)	78 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.35 kg (5.6%)	75 %	45
Cukier	Cukier kandyzowany biały	0.5 kg (7.9%)	100 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	80 min	9.2 %
Gotowanie	Sybilla	30 g	10 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Gęstwa	546.88 ml	arktos
----------------------------	-----	--------	-----------	--------

Notatki

- cukier w 75 min gotowania
9 lip 2021, 20:07