

Belgijska Blondynka - ZIBI

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **39**
- SRM **4.8**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **24 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	9 kg (79.6%)	80 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (4.4%)	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (8.8%)	85 %	4
Cukier	cukier kandyzowany biały	0.8 kg (7.1%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	5 min	4 %
Na zimno	East Kent Goldings	50 g	3 dni	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fm 26	Ale	Płynne	35 ml	FERMENTUM MOBILE

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	goździk	4 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	orange just	500 g	Fermentacja cicha	10 dni