

Belgijski Blondyn v 2.0

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **4.9**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3.5 kg (68.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1 kg (19.6%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Castle Malting cara clair | 0.6 kg (11.8%) | 80 % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 15 g | 60 min | 9 % |
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 30 min | 9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka | 20 g | 10 min | 8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka | 25 g | 5 min | 8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM26 Belgijskie Pagórki | Ale | Płynne | 30 ml | Fermentum Mobile |