

## Blonde II Trapistów

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **23**
- SRM **4.3**
- Styl **Belgian Blond Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa              | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński         | 4.5 kg (82.6%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.3 kg (5.5%)  | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Carahell           | 0.3 kg (5.5%)  | 77 %       | 26  |
| Cukier | Candi Sugar, Clear | 0.35 kg (6.4%) | 78.3 %     | 2   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa               | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Hallertau Tradition | 30 g  | 65 min | 6.3 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau Tradition | 30 g  | 5 min  | 6.3 %      |

### Drożdże

| Nazwa                    | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|--------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM27 Artefakty trapistów | Ale | Płynne | 250 ml | Fermentum Mobile |

### Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|           |                      |      |           |       |
|-----------|----------------------|------|-----------|-------|
| Przyprawa | curaco               | 7 g  | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | skórka słodkiej pom. | 10 g | Gotowanie | 5 min |