

Blonde Pale Ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **20**
- SRM **6.2**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **75 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **75C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **19.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (73.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.3%)	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (6.7%)	79 %	45
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (6.7%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	8 %
Gotowanie	Styrian Golding	50 g	10 min	3.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis Safbrew BE-256	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Notatki

- Brzeczka 16.06.2020
Belg początkowy 15,5

Fermentacja burzliwa 11 dni
Fermentacja cicha 18dni
Blg końcowe 5°
Rozlew 15.07 6g/l cukru
16 cze 2020, 21:11