

Blondyna z Belgii

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **19**
- SRM **5.5**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **57 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **63.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **57C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4 kg (61.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (15.4%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (7.7%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Castlemalting ABBEY | 0.5 kg (7.7%) | 78 % | 40 |
| Cukier | Cukier kandyzowany | 0.5 kg (7.7%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | East Kent Goldings | 25 g | 60 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Saaz (Czech Republic) | 25 g | 15 min | 4.5 % |
| Gotowanie | Oktawia | 10 g | 15 min | 7.1 % |

Drożdże

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

| | | | | |
|---------------------------------------|-----|-------|------|-----------------|
| BELGIAN TRIPEL M31 Mangrove Jack's | Ale | Suche | 10 g | Mangrove Jack's |
|---------------------------------------|-----|-------|------|-----------------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------------|--------------|-----------------|-------------|
| Dodatek smakowy | cukier kandyzowany | 500 g | Gotowanie | 10 min |
| Klarowanie | Mech irlandzki | 4 g | Gotowanie | 10 min |