

BLONDYNECZKA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **23**
- SRM **7.1**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **65.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **73C**
- Wyladuj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mild Malt	1 kg (28.6%)	80 %	8
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński	1 kg (28.6%)	80 %	3
Ziarno	Monachijski	1 kg (28.6%)	80 %	25
Dodatek	Pszenica niestodowana	0.5 kg (14.3%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	15 g	60 min	5 %
Gotowanie	Puławski	15 g	50 min	4.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	17 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

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

Klarowanie	mech irlandzki	2 g	Gotowanie	15 min
Klarowanie	beer finings	8 g	Fermentacja cicha	3 dni