

Blondynka #1 - Belgijskie Blond Ale - Browar na Wyżynie

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **24**
- SRM **4.9**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pilzneński Viking Malt	4.5 kg (85.7%)	80 %	5
Ziarno	pszeniczny Viking Malt	0.25 kg (4.8%)	81 %	5
Ziarno	wiedeński Viking Malt	0.25 kg (4.8%)	79 %	11
Cukier	cukier	0.25 kg (4.8%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Junga (PL) - granulát	10 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Puławski (PL) - granulát	15 g	20 min	8.9 %
Whirlpool	Puławski (PL) - granulát	15 g	10 min	8.9 %

Drożdże

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

FM25 Klasztorna medytacj	Ale	Gęstwa	500 ml	---
--------------------------	-----	--------	--------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	cukier	250 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min