

Blondynka #2 - Belgijskie Blond Ale - Browar na Wyżynie

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **25**
- SRM **4.2**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **19 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	piłzneński Soufflet	2.5 kg (47.6%)	80 %	4
Ziarno	pale ale Viking Malt	2 kg (38.1%)	80 %	6
Ziarno	pszeniczny Castle Malting	0.25 kg (4.8%)	83 %	5
Cukier	cukier	0.5 kg (9.5%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga (Polishhops) - granulat	15 g	100 min	10 %
Gotowanie	Lubelski (Polishhops) - granulat	20 g	20 min	2.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Lubelski (Polishhops) - granulat	40 g	5 min	2.6 %

Drożdże

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

FM27 Artefakty trapistów (2 pokolenie)	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentum Mobile
--	-----	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	4 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	gips	4 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	kwas fosforowy 75% zacier	5 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	kwas fosforowy 75% wysładzanie	2 g	Zacieranie	70 min
Inne	cukier	500 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	mech irlandzki	2 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	siarczan cynku roztwór	2 g	Gotowanie	0 min

Notatki

- <https://www.brewersfriend.com/mash-chemistry-and-brewing-water-calculator/?id=0PL291P>
 Ca+2 Mg+2 Na+ Cl- SO4-2 HCO
 59.5 0.0 131.0 75.7 92.6 0.049
 Mash pH: 5.20
 SO42-/Cl- ratio: 1.2 Balanced
 29 gru 2019, 12:20