

Blondynka #3 - Belgijskie Blond Ale - Browar na Wyżynie

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **22**
- SRM **4.8**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | piłznieński Soufflet | 4.5 kg (81.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Biscuit® Castle Maltng | 0.25 kg (4.5%) | 77 % | 50 |
| Ziarno | pszeniczny Soufflet | 0.25 kg (4.5%) | 80 % | 5 |
| Cukier | glukoza | 0.5 kg (9.1%) | 100 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------------------------------|-------|---------|------------|
| Brzezka przednia | lunga (Polishhops) - granulat | 10 g | 100 min | 10 % |
| Gotowanie | Lubelski (Polishhops) - granulat | 25 g | 20 min | 5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lubelski (Polishhops) - granulat | 25 g | 5 min | 5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--|-----|--------|--------|------------------|
| FM27 Artefakty trapistów (5 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 | kw. fosforowy 75% zacier | 3 g | Zacieranie | 70 min |
| Klarowanie | mech irlandzki | 3 g | Gotowanie | 15 min |
| Inne | cukier | 500 g | Gotowanie | 5 min |
| Czynnik do wody | chlorek cynku roztwór | 2 g | Gotowanie | 0 min |