

# Brett Begian Blonde 2019

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **23**
- SRM **7.4**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

## Kroki

- Temp **58 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **64.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **58C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Bel	4 kg (56.3%)	79 %	4
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	2 kg (28.2%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (4.2%)	80 %	45
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.2 kg (2.8%)	78 %	100
Ziarno	Biscuit Malt	0.1 kg (1.4%)	79 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Aurora	25 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	25 g	10 min	4.5 %

## Drożdże

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

FM27 Artefakty trapistów	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile
Lochristi Brettanomyces Blend	Ale	Płynne	30 ml	THE YEAST BAY