

## Brett Blond

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **33**
- SRM **4.3**
- Styl **Belgian Blond Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **73.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.2 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **69 C**, Czas **25 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep@ Pils	1.74 kg (72%)	82 %	4
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	0.485 kg (20.1%)	81 %	6
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.145 kg (6%)	78.3 %	2
Ziarno	Castlemalting Abbey	0.048 kg (2%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	9.3 g	60 min	11.6 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	9.3 g	15 min	3.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	9.3 g	12 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - Trappist High Gravity	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs

WLP650 - Brettanomyces bruxellensis	Ale	Płynne	35 ml	White Labs
---	-----	--------	-------	------------

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	1 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	Węglan wapnia	1 g	Zacieranie	70 min

### Notatki

- Ca - 50,4  
Mg - 12,7  
Na - 58  
Cl - 76,1  
SO4 - 75,3  
alk.rez, - 81,2  
primary Westvleteren Blond  
16 maj 2020, 14:48