

Citrus Blondie

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **25**
- SRM **10.8**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **22 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|---------------------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 2.9 kg (74.4%) | 75 % | 30 |
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy pszeniczny | 0.5 kg (12.8%) | 75 % | 45 |
| Cukier | cukier kandyzowany biały | 0.5 kg (12.8%) | --- % | --- |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 20 g | 60 min | 8.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 20 g | 10 min | 4.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------------|-----|--------|-------|------------------|
| FM26 Belgijskie Pagórki | Ale | Płynne | 25 ml | Fermentum Mobile |

Typ fermentacji: górna
Zakres temperatur fermentacji: 18-24°C
Stopień odfermentowania: 72-76%
Flokulacja: wysoka
Tolerancja alkoholu w piwie: 12% ABV

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Skórka cytryny | 20 g | Fermentacja cicha | 14 dni |
| Dodatek smakowy | Skórka słodkiej pomarańczy | 20 g | Fermentacja cicha | 14 dni |

Notatki

- **STARTER DROŻDŻOWY:**
 1. Do małego garnka wsypujemy 150g suchego ekstraktu słodowego. Zalewamy ciepłą wodą do 1.5l. Gotujemy.
 2. Studzimy brzożkę do ok. 20-25°C i przelewamy ją do 2l słoika. Słoik zakrywamy folią aluminiową.
 3. Teraz mamy 2 opcje:
 - 3.1. Stawiamy słoik na mieszadle magnetycznym, na lekkich obrotach. Pozostawiamy taki starter na 24-48h.
 - 3.2. Jeśli nie mamy startera to słoik trzeba często potrząsać, aby dobrze napowietrzyć nasz roztwór. Taki starter powinien się tworzyć ok. 2-3 dni.

CHMIELENIE:

1. Ekstrakty wlewamy do garnka, uzupełniamy wodą. Doprowadzamy do wrzenia.
2. Dodajemy chmiel Marynka. Gotujemy przez 50 min.
3. W ok. 45 min roztapiamy cukier kandyzowany w osobnym garnku.
4. W 50 min dodajemy chmiel Lubelski i cukier. Gotujemy przez 10 min.
5. Wlewamy brzeczke do fermentora i uzupełniamy schłodzoną wodą do 20l.

FERMENTACJA:

1. Fermentację burzliwą rozpoczynamy w temperaturze 17-19°C.
2. Po 2-3 dniach podnosimy temperaturę do 20-21°C.
3. Fermentację cichą przeprowadzamy w temperaturze kilka stopni niższej.
4. Do cichej fermentacji dodajemy skórkę cytryny i słodkiej pomarańczy.

Uważać na temperaturę. Nie przekraczać 22°C!

REFERMENTACJA:

glukoza, 2.2 CO2

LEŻAKOWANIE:

ok. 4-6 tygodni
3 cze 2018, 17:47