

# 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 brzeczki **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 DROŹDŹOWY:**
  1. Do małego garnka wsypujemy 150g suchego ekstraktu słodowego. Zalewamy ciepłą wodą do 1.5l. Gotujemy.
  2. Studzimy brzeczki 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 roztopiamy 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