

czy to bland weselny? ala Kojro przepis

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **32**
- SRM **7.9**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **34 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **53.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **62 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

Kroki

- Temp **57 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33.8 L** wody do zacierania do **63.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **57C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **30.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **53.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	8 kg (66.4%)	80 %	4
http://static.abstore.pl/design/accounts/marxam/img/specyfikacje-viking/vm_slod-pilznenski-ok.jpg https://marxam.pl/podstawowe-slod-pilznenski-zero-viking-1-kg-srutowany,c307,p2439,pl.html				
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (8.3%)	79 %	4
https://marxam.pl/podstawowe-slod-pszeniczny-jasny-weyermann-1-kg-srutowany,c307,p3084,pl.html				
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (2.1%)	79 %	45
https://marxam.pl/karmelowe-slod-biscuit-castle-malting-1-kg-srutowany,c306,p2704,pl.html				
Ziarno	Carabelge	2 kg (16.6%)	80 %	30
Płynny ekstrakt	Miód Gryczany (Buckwheat Honey)	0.6 kg (5%)	70 %	40
Suchy ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.2 kg (1.7%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	6.5 %
Gotowanie	Hallertau Tradition	30 g	60 min	5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	25 min	5 %

Gotowanie	Challenger	20 g	25 min	7.6 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	20 g	25 min	3.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Płynne	250 ml	Fermentum Mobile