

Danielowe - Belgian Blond

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **19**
- SRM **5.5**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.6 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.7 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Premium Malt	8.1 kg (82.7%)	81 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.6 kg (6.1%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (2%)	78 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.9 kg (9.2%)	78.3 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lunga	10 g	60 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	40 g	10 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fm 25	Ale	Płynne	30 ml	FM

Notatki

- Fermentacja burzliwa 19-23 st. C, 10 dni
- Fermentacja cicha 21-24 st. C, 7 14 dni

8 sty 2018, 21:02