

Karo's gluten free hoppy blonde ale

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **26**
- SRM **12.1**
- Styl **Belgian Blond Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	4 kg (62.5%)	72 %	4
Ziarno	Briess - Caracrysal Wheat Malt	1 kg (15.6%)	78 %	108
Ziarno	Briess - Bonlander Munich Malt	1 kg (15.6%)	78 %	20
Ziarno	Barley, Flaked	0.2 kg (3.1%)	70 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg (3.1%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	20 g	15 min	5.3 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	20 g	5 min	5.3 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis
-------------	-----	-------	------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	white labs clarity ferm	20 g	Fermentacja burzliwa	9 dni
Czynnik do wody	gips piwowarski	2.5 g	Gotowanie	60 min