

# Keeper of the Seven Keys

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **30**
- SRM **4.5**
- Styl **Belgian Blond Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (63.6%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (9.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.1%)	85 %	4
Ziarno	Viking Cookie Pale Ale	0.5 kg (9.1%)	79 %	25
Cukier	Cukier kandyzowany	0.5 kg (9.1%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	30 g	30 min	5.1 %
Whirlpool	Bohemie	25 g	0 min	6.14 %
Whirlpool	East Kent Goldings	25 g	0 min	5.1 %
Whirlpool	Sladek	10 g	0 min	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile