

# Light For The Future

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **20**
- SRM **12.9**
- Styl **Belgian Blond Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

## Kroki

- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pinzneński Viking Malt	5.1 kg (74.5%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.5 kg (7.3%)	85 %	3
Ziarno	Red Ale Viking Malt	0.45 kg (6.6%)	80 %	70
Ziarno	Pszeniczny jasny Bestmalz	0.4 kg (5.8%)	82 %	5
Cukier	Candi Sugar, Dark	0.4 kg (5.8%)	78.3 %	350

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	70 min	12.6 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	12.6 %

## Drożdże

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

Gozdawa Belgian Fruit Spicy Ale Yeast	Ale	Suche	10 g	Gozdawa
---------------------------------------	-----	-------	------	---------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	60 min
Inne	Candi Sugar, Dark	400 g	Gotowanie	50 min