

# Środkowa Belgia!

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **31**
- SRM **5.4**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **62C**
- Wystadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Malt Pilznieński	4 kg (70.8%)	80 %	4
Cukier	Cukier biały	0.3 kg (5.3%)	95 %	1
Ziarno	Viking Malt Pale Ale	0.65 kg (11.5%)	79 %	6
Ziarno	Viking Malt Pszeniczny	0.6 kg (10.6%)	82 %	5
Ziarno	Viking Malt Caramel Aromatic	0.1 kg (1.8%)	75 %	180

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertauer Tradition 2017	43 g	60 min	5.2 %
Gotowanie	Junga 2017	5 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Lubelski 2016	10 g	60 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM27 Artefakty Trapistów	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentis

## Notatki

- Na cichą pójda jakieś owoce i płatki.  
Pewnie warka dzielona na 3.

Zmiany:

1. Cukier biały: 0,7 -> 0,3
  2. Pilzneński: 3,35 -> 4,0
- Z 14,1 blg -> 14.0 blg.  
9 gru 2018, 23:38