

## V Blond

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **26**
- SRM **4.3**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 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 **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt           | 4.8 kg (71.6%) | 80.5 %     | 2   |
| Ziarno | Chit Malt                      | 1 kg (14.9%)   | 50 %       | 2   |
| Ziarno | Briess - Bonlander Munich Malt | 0.6 kg (9%)    | 78 %       | 20  |
| Cukier | Candi Sugar, Clear             | 0.3 kg (4.5%)  | 78.3 %     | 2   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Tettnang | 50 g  | 50 min | 4 %        |
| Gotowanie | Tettnang | 25 g  | 30 min | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| s33   | Ale | Suche | 23 g  | ---          |

### Notatki

- Woda Wapń Ca 75 ppm  
Mg Magnez 20 ppm  
Na sól 70 ppm  
Cl Chlorki 65 ppm

So 4 Siarczana 40 ppm  
Hco3 dwuwęglany 60 ppm

10 min przed końcem whirlflock

Fermentacja

17 C 4 dni

18 C 4 dni

20 C 12 dni

1 mar 2025, 22:08