

# Westvleteren Blond

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **33**
- SRM **4.1**
- Styl **Belgian Blond Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **69 C**, Czas **25 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.4 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep@ Pils	3.6 kg (72%)	82 %	4
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1 kg (20%)	81 %	5.5
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.3 kg (6%)	78.3 %	2
Ziarno	Castlemalting Abbey	0.1 kg (2%)	80 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northern Brewer	20 g	60 min	11.6 %
Gotowanie	Hallertau Mittelfruh	20 g	15 min	3.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	20 g	12 min	4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 3787 Trappist High Gravity	Ale	Płynne	125 ml	Wyest

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	2 g	Zacieranie	70 min
Czynnik do wody	Węglan wapnia	1.5 g	Zacieranie	70 min

## Notatki

- 17 l przegotowana kranówka + 15 l Oaza  
Ca - 50,4  
Mg - 12,7  
Na - 58  
Cl - 76,1  
SO4 - 75,3  
alk.rez - 81,2  
26 kwi 2020, 23:19