

# Citrus Blondie

- Gravity **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **25**
- SRM **10.8**
- Style **Belgian Blond Ale**

## Batch size

- Expected quantity of finished beer **20 liter(s)**
- Trub loss **0 %**
- Size with trub loss **20 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **22 liter(s)**

## Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	2.9 kg (74.4%)	75 %	30
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy pszeniczny	0.5 kg (12.8%)	75 %	45
Sugar	cukier kandyzowany biały	0.5 kg (12.8%)	--- %	---

## Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Marynka	20 g	60 min	8.8 %
Aroma (end of boil)	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4.4 %

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
FM26 Belgijskie Pagórki	Ale	Liquid	25 ml	Fermentum Mobile

Typ fermentacji: górna  
Zakres temperatur fermentacji: 18-24°C  
Stopień odfermentowania: 72-76%  
Flokulacja: wysoka  
Tolerancja alkoholu w piwie: 12% ABV

## Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Skórka cytryny	20 g	Secondary	14 day(s)
Flavor	Skórka słodkiej pomarańczy	20 g	Secondary	14 day(s)

## Notes

- STARTER DROŻDŻOWY:
  1. Do małego garnka wsypujemy 150g suchego ekstraktu słodowego. Zalewamy ciepłą wodą do 1.5l. Gotujemy.
  2. Studzimy brzeczkę do ok. 20-25°C i przelewamy ją do 2l słoika. Słoik zakrywamy folią aluminiową.
  3. Teraz mamy 2 opcje:
    - 3.1. Stawiamy słoik na mieszadle magnetycznym, na lekkich obrotach. Pozostawiamy taki starter na 24-48h.
    - 3.2. Jeśli nie mamy startera to słoik trzeba często potrząsać, aby dobrze napowietrzyć nasz roztwór. Taki starter powinien się tworzyć ok. 2-3 dni.

#### CHMIELENIE:

1. Ekstrakty wlewamy do garnka, uzupełniamy wodą. Doprowadzamy do wrzenia.
2. Dodajemy chmiel Marynka. Gotujemy przez 50 min.
3. W ok. 45 min roztopiamy cukier kandyzowany w osobnym garnku.
4. W 50 min dodajemy chmiel Lubelski i cukier. Gotujemy przez 10 min.
5. Wlewamy brzeczkę do fermentora i uzupełniamy schłodzoną wodą do 20l.

#### FERMENTACJA:

1. Fermentację burzliwą rozpoczynamy w temperaturze 17-19°C.
2. Po 2-3 dniach podnosimy temperaturę do 20-21°C.
3. Fermentację cichą przeprowadzamy w temperaturze kilka stopni niższej.
4. Do cichej fermentacji dodajemy skórkę cytryny i słodkiej pomarańczy.

Uważać na temperaturę. Nie przekraczać 22°C!

#### REFERMENTACJA:

glukoza, 2.2 CO<sub>2</sub>

#### LEŻAKOWANIE:

ok. 4-6 tygodni

*Jun 3, 2018, 5:47 PM*