

#12 British Golden Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **34**
- SRM **4.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **33.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (96.5%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (3.5%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Northdown	35 g	60 min	8.2 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	20 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	20 g	0 min	4.5 %
Na zimno	Golding	100 g	2 dni	5 %