

Bitewne golden ale

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **4.8**
- Styl **Blonde 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.1 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **68 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.2 kg (84.2%)	80 %	5
Ziarno	Carahell	0.2 kg (5.3%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.4 kg (10.5%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	10 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Minstrel	10 g	20 min	4.9 %
Gotowanie	Challenger	10 g	20 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	20 min	5.1 %
Gotowanie	Minstrel	10 g	2 min	4.9 %
Gotowanie	Challenger	10 g	2 min	7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	10 g	2 min	5.1 %
Na zimno	Minstrel	10 g	3 dni	4.9 %
Na zimno	Challenger	10 g	3 dni	7 %

Na zimno	East Kent Goldings	10 g	3 dni	5.1 %
----------	--------------------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis