

British Gold

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **36**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.7 L** wody do zacierania do **72C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Thomas Fawcett Halcyon	2 kg (32.5%)	80.5 %	6
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	0.7 kg (11.4%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.7 kg (27.6%)	80 %	5
Ziarno	Fawcett- Maris Otter	0.5 kg (8.1%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.75 kg (12.2%)	79 %	9
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	5.8 %
Gotowanie	Challenger	35 g	20 min	5.8 %
Whirlpool	Challenger	15 g	0 min	5.8 %
Whirlpool	Citra	15 g	0 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lalbrew london ESB	Ale	Suche	11 g	lalbrew