

Gold One

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **27**
- SRM **3.7**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (53.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.6 kg (34.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny (śrutowany)	0.55 kg (11.8%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat (szyszka)	16 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski) (szyszka)	15 g	30 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski) (szyszka)	15 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis