

## Golden Ale

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **32**
- SRM **3.6**
- Styl **Blonde Ale**

### 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt   | 5 kg (83.3%)  | 80.5 %     | 2   |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt | 0.5 kg (8.3%) | 74 %       | 3   |
| Ziarno | Carahell               | 0.5 kg (8.3%) | 77 %       | 26  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | EXP   | 30 g  | 60 min | 7.4 %      |
| Gotowanie | EXP   | 30 g  | 15 min | 7.4 %      |
| Gotowanie | EXP   | 20 g  | 5 min  | 7.4 %      |
| Gotowanie | EXP   | 20 g  | 0 min  | 7.4 %      |