

Golden Ale

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **16**
- SRM **2.8**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **86 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **25.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.4 kg (100%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	25 g	70 min	4.6 %
Gotowanie	Cascade	25 g	15 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Płynne	50 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Pożywka	2 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min