

BRITISH GOLDEN ALE

- Gravity **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **28**
- SRM **3.5**
- Style **Blonde Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **20.9 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **26.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.5 liter(s) / kg**
- Mash size **16.1 liter(s)**
- Total mash volume **20.7 liter(s)**

Steps

- Temp **65 C**, Time **60 min**
- Temp **76 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **16.1 liter(s)** of strike water to **71.4C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **65C**
- Keep mash **10 min** at **76C**
- Sparge using **14.7 liter(s)** of **76C** water or to achieve **26.2 liter(s)** of wort

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Słód pilznieński Viking Malt (Strzegom)	3 kg (65.2%)	--- %	4
Grain	Słód pale ale Viking Malt (Strzegom)	1 kg (21.7%)	--- %	5
Grain	Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom)	0.5 kg (10.9%)	--- %	5
Grain	Słód zakwaszający Weyermann®	0.1 kg (2.2%)	--- %	5

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Challenger	35 g	20 min	7.8 %
Whirlpool	Challenger	35 g	20 min	7.8 %
Dry Hop	Challenger	30 g	2 day(s)	7.8 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Fermentis Safale S-04	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis Safale

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Fining	Whirfloc T	1.25 g	Boil	5 min

Notes

- chmielenie na whirlpool/hopstand 20 minut od 85°C;
schłodzenie brzeczki do temp. 15-16°C;
fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 17-18°C, dojrzewanie w temp. 19-20°C;
przed rozlewem 2-dniowy cold crash;
rozlew - poziom nasycenia 2,2-2,3 vol.;
refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 75-125; Mg 10; SO4 100-150; Cl 50-100; Alk. całk. 0-50; RA -100 do -50
Dec 17, 2021, 12:47 AM