

American Golden Ale 14

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **39**
- SRM **6.3**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (61.4%)	80 %	5
Ziarno	viking golden ale	2 kg (35.1%)	75 %	14
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (3.5%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	55 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Equinox	25 g	5 min	13.1 %

Notatki

- Viking Pale Ale malt 3,5kg
Viking golden ale 2kg
karmelowy 30 0,2kg

warrio 10g
citra 10g
simcoe 15g
equinox 25g
13 wrz 2018, 18:56