

British Gold

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **36**
- SRM **4.4**

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 **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Thomas Fawcett Halcyon | 2 kg (32.5%) | 80.5 % | 6 |
| Ziarno | Simpsons - Golden Promise | 0.7 kg (11.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.7 kg (27.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Fawcett- Maris Otter | 0.5 kg (8.1%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.75 kg (12.2%) | 79 % | 9 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (8.1%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 50 g | 60 min | 5.8 % |
| Gotowanie | Challenger | 35 g | 20 min | 5.8 % |
| Whirlpool | Challenger | 15 g | 0 min | 5.8 % |
| Whirlpool | Citra | 15 g | 0 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Lalbrew london ESB | Ale | Suche | 11 g | lalbrew |