

# BRITISH GOLDEN ALE

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **25**
- SRM **4.7**
- Styl **Blonde Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Maris Otter	4 kg (83.3%)	81 %	6
Ziarno	Caramel Pils	0.5 kg (10.4%)	78 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny	0.3 kg (6.3%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	15 g	60 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Fuggles	20 g	30 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	15 g	5 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	10 g	5 min	4.5 %
Na zimno	Fuggles	20 g	3 dni	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandki	5 g	Gotowanie	10 min