

British Golden Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **38**
- SRM **3.9**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **120 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30.5 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.7 kg (86.2%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	0.4 kg (7.3%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.25 kg (4.6%)	81 %	6
Ziarno	Viking Dekstrynowy	0.1 kg (1.8%)	79 %	13

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Marynka	20 g	90 min	9.2 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	20 min	5.6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	20 min	5.8 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	10 min	5.6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	5.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	0 min	5.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile