

British Golden Ale

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **18**
- SRM **4.4**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **2000 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **2100 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **2645 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1766.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **2231 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1766.2 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Wystadzaj używając **1343.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **2645 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	323 kg (69.5%)	80.5 %	4
Ziarno	Munich Malt	93 kg (20%)	80 %	15
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	48.8 kg (10.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	400 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Centennial	800 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Northern Brewer	320 g	30 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau	100 g	5 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	200 g	5 min	5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	1500 g	Safale