

# BRITISH GOLDEN ALE POLSKIE CHMIELE

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **33**
- SRM **4.9**

## 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 **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.6 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyładzaj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 3 kg (53.6%)   | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Golden ale   | 2 kg (35.7%)   | 80 %       | 14  |
| Ziarno | Viking Wheat Malt   | 0.6 kg (10.7%) | 83 %       | 5   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa               | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia          | Sybilla             | 40 g  | 60 min | 7 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Rody Hodowlane 2/20 | 20 g  | 10 min | 9.3 %      |
| Whirlpool                 | Rody Hodowlane 2/20 | 40 g  | 0 min  | 9.3 %      |
| Na zimno                  | Rody Hodowlane 2/20 | 140 g | 5 dni  | 9.3 %      |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ        | Nazwa       | Ilość  | Użyto do  | Czas   |
|------------|-------------|--------|-----------|--------|
| Klarowanie | Whirlfloc T | 1.25 g | Gotowanie | 10 min |