

## British Golden Ale

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **5.9**
- Styl **Blonde Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **2.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **30 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **0.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **0.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **0.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Ekstrakt    | 1.7 kg (89.5%) | 80 %       | 8   |
| Ziarno          | Monachijski | 0.2 kg (10.5%) | 80 %       | 16  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 15 g  | 30 min | 7 %        |
| Gotowanie | Fuggles    | 15 g  | 25 min | 4.5 %      |
| Na zimno  | Fuggles    | 35 g  | 3 dni  | 13 %       |

### Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|----------------------|-----|-------|--------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Suche | 11.5 g | Danstar      |