

# English Best Bitter with Golding

- Gęstość **13.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **15**
- Styl **Standard/Ordinary Bitter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **25 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.27 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4.5 kg (81.8%)	81 %	6
Ziarno	Simpsons - Crystal Dark	0.5 kg (9.1%)	74 %	200
Ziarno	Briess - Carabrown Malt	0.5 kg (9.1%)	79 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Golding	50 g	7 dni	5 %
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	6.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	10 g	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish moss	5 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- Golding hop only dry- hopping. First water temperature- 70 C degrees. Very smooth finish with light bitterness. Sweet taste and full-mouth feeling coming from malt composition. Bready, spicy and toasty tastes detected. Aroma of fresh flowers, grass and herbs. Citrus aroma not detected. Far less bitter than pale ale or IPA. Opaque color comes from dry hopping in comparison with non-aroma hopped version.  
*25 lis 2015, 15:02*