

First Gold Old Hop

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **36**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (52.1%)	80 %	4
Ziarno	Słód monachijski	1.3 kg (27.1%)	79 %	15
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (20.8%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	25 min	8.8 %
Gotowanie	First Gold	20 g	25 min	8 %
Gotowanie	First Gold	30 g	10 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	First Gold	50 g	0 min	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis S33	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min