

Gold One

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **27**
- SRM **3.7**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **9 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **71.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 2.5 kg (53.8%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.6 kg (34.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny (śrutowany) | 0.55 kg (11.8%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat (szyszka) | 16 g | 60 min | 11.2 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) (szyszka) | 15 g | 30 min | 4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) (szyszka) | 15 g | 5 min | 4 % |

Drożdże

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