

Golden Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **34**
- SRM **3.8**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	3 kg (54.5%)	80.5 %	2
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2 kg (36.4%)	81 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	60 min	6 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	12 %
Whirlpool	Citra	20 g	5 min	12 %