

Golden ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **37**
- SRM **4.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód jęczmienny Maris Otter Pale Ale 5-7,5 EBC Thomas Fawcett	2 kg (80%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (20%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Whirlpool	Książęcy	10 g	15 min	8.3 %
Whirlpool	Iu02	25 g	15 min	7.6 %
Na zimno	Iu02	75 g	2 dni	7.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM13 Irlandzkie Ciemności	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

Notatki

- Starter 8blg 1l
8 sie 2024, 18:20