

## Golden ALE #2

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **34**
- SRM **8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale Malt	1.9 kg (65.5%)	80 %	15
Ziarno	Viking Vienna Malt	0.6 kg (20.7%)	79.5 %	21
Ziarno	Viking Caramel 30	0.2 kg (6.9%)	75 %	79
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.2 kg (6.9%)	84 %	15

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox (HBC 366)	12 g	30 min	14.1 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	0 min	9.2 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar BRY-97	Ale	Suche	11 g	danstar

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Siarczan Magnezu (MgSO4)	5.29 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Phosphoric Acid 85%	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	2.75 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Gips (Calcium Sulfate)	1.57 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól	1.4 g	Zacieranie	60 min