

# Golden Ale X ŚKPD

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **38**
- SRM **4.2**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Fawcett - Maris Otter	3.5 kg (70%)	82 %	6
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (20%)	85 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	6.4 %
Gotowanie	Fuggles	25 g	10 min	4.2 %
Whirlpool	Fuggles	25 g	1 min	4.2 %
Na zimno	Fuggles	50 g	2 dni	4.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM704 Lutra Kveik	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min