

## golden ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **55**
- SRM **7.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (85.5%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (2.6%)	75 %	150
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.4%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	magnum	30 g	60 min	12.5 %
Gotowanie	Sybilla	20 g	30 min	3.5 %
Gotowanie	southern cross	20 g	20 min	6 %
Gotowanie	Sybilla	10 g	10 min	6 %
Gotowanie	southern cross	20 g	5 min	13.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Safale

### Dodatki

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

Klarowanie	mech irlandzki	11 g	Gotowanie	11 min
------------	----------------	------	-----------	--------