

# GOLDEN EXTRA LEAGUE

- Gęstość **17.3 BLG**
- ABV **7.4 %**
- IBU **83**
- SRM **6.4**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- 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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.27 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	5 kg (67.6%)	83 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (5.4%)	70 %	5
Ziarno	Cara Clair	1 kg (13.5%)	83 %	7
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	1 kg (13.5%)	78 %	20

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	15 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %
Gotowanie	Equinox	30 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	10 g	30 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	15 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	30 g	7 dni	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	15 min	13.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Trawa cytrynowa	20 g	Fermentacja cicha	7 dni

Inne	Broda rudego	5 g	Gotowanie	15 min
------	--------------	-----	-----------	--------

### Notatki

- 2-3 tygodnie fermentacji cichej (16-17st). Ilość surowca do fermentacji- ok. 1 g na butelkę. Trawa cytrynowa dodana do fermentacji cichej. Fermentacja burzliwa- temp. ok 19-20st. Ekstrakt końcowy- ok 5 BLg. Jak narazie- moje najlepsze piwko.  
*30 sie 2016, 09:16*