

# Golden Gate Bridge

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **68**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (46.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (26.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.5 kg (20%)	81 %	6
Dodatek	płatki ryżowe	0.5 kg (6.7%)	75 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	13 %
Gotowanie	Kohatu	10 g	20 min	8 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	20 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Kohatu	10 g	15 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	15 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	10 min	13 %

Aromat (koniec gotowania)	Kohatu	10 g	10 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	10 min	15 %