

# GOLDEN LEAGUE

---

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **71**
- SRM **5.9**
- Styl **Special/Best/Premium Bitter**

## 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 **20.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.3 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	maris otter crisp	5 kg (78.1%)	83 %	6
Ziarno	cara clair	1 kg (15.6%)	83 %	7
Ziarno	PSZENICZNY	0.4 kg (6.3%)	70 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	40 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Motueka	30 g	15 min	7 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	10.5 %
Na zimno	Centennial	30 g	7 dni	10.5 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	TRAWA CYTRYNOWA	20 g	Fermentacja cicha	7 dni
Klarowanie	BRODA RUDEGO	5 g	Gotowanie	15 min