

Golden Pale Ale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **34**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **67.5 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **67.5C**
- Wyszadzaj używając **41.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Vienna Malt | 3 kg (27.3%) | 79 % | 7 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 8 kg (72.7%) | 82 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-----------------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Hallertau Blanc | 150 g | 15 min | 9.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Płynne | 500 ml | Fermentis |