

Golden Pils

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **24**
- SRM **4.8**
- Styl **German Pilsner (Pils)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (60%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Viking Golden ale | 2 kg (40%) | 80 % | 14 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnat | 15 g | 18 min | 13.6 % |
| Gotowanie | Magnum | 15 g | 12 min | 12.7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 15 g | 6 min | 12.5 % |