

# Gozdawa Golden Ale

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU ---
- SRM ---
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Gozdawa Golden Ale (brewkit)	1.7 kg (50%)	80 %	---
Płynny ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	80 %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Lublin (Lubelski)	50 g	5 dni	4 %
Na zimno	Sybilla	50 g	5 dni	3.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	---

## Notatki

- 13.02.2017  
Brewkit i ekstrakt dodany do zagotowanej wody (ok. 4litry) doprowadziłem do zagotowania ponownie. Przelane do fermentora, uzupełnione do 20l wodą - wyszło 12 BLG.
  - 02.03.2017 - 5BLG  
o ile zapisałem poprawnie to rozlałem do 2 wiaderk  
1 - dodałem lubelski  
2 - dodałem sybillę
  - 10.03.2017  
1 - dodałem 40g cukru i 0,5l wody do refermentacji - wyszło 8l  
2 - dodałem 44g cukru i 0,5l wody do refermentacji - wyszło 11,5l
- 14 lut 2017, 18:10