

## Session Golden Ale - TB

---

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **19**
- SRM **3.9**
- 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 **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (58.8%)	81 %	4
Ziarno	Viking Golden ale	1 kg (29.4%)	80 %	14
Ziarno	Viking Caramel Pale	0.4 kg (11.8%)	77 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Fuggles	20 g	50 min	4.5 %
Gotowanie	East Kent Goldings	20 g	15 min	5.1 %
Gotowanie	Cascade	20 g	5 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP007 - Dry English Ale Yeast	Ale	Płynne	1 ml	White Labs