

Bloncka 11 - "Rychlovka" - 4.6%

British Golden Ale

Autor: Zubrewer

Typ: Ze základních surovin

IBU : 39 (Tinseth)
BU/GU : 0.91
Barva : 8 EBC
Sycení : 2.4 CO2-vol

Hustota před chmelova.: 1.038
Počáteční hustota : 1.043
Konečná hustota : 1.008

Zkvasitelné suroviny (5.5 kg)

3.46 kg - Pilsner 3.3 EBC (62.9%)
1.24 kg - Vienna Malt 5.9 EBC (22.6%)
370 g - Carahell 25.5 EBC (6.7%)
370 g - Carapils/Carafoam 3.9 EBC (6.7%)
60 g - Acidulated 3.5 EBC (1.1%)

Chmel (90 g)

20 min - 22.5 g - Cascade - 6.7% (8 IBU)
20 min - 22.5 g - Simcoe - 13.9% (17 IBU)
10 min - 22.5 g - Cascade - 6.7% (5 IBU)
10 min - 22.5 g - Simcoe - 13.9% (10 IBU)

Ostatní

Rmutování - 15 g - Gypsum (CaSO4)

Kvasnice

1.6 bal - Fermentis Safale American Ale US-05

Default

Objem várky : 30 L
Objem v čase chme.: 36.79 L
Objem po chmelova.: 32.29 L

Voda na rmutování : 20 L
Vyslazovací voda : 20.6 L
Délka chmelovaru : 90 min
Celkové množství : 40.6 L



8 EBC

Celková efektivita pivovaru: 75%
Efektivita rmutování: 77.5%

Rmutovací profil

High fermentability
38 °C - 10 min - Teplota
50 °C - 10 min - Teplota
62 °C - 60 min - Teplota
72 °C - 15 min - Teplota
78 °C - 8 min - Teplota

Profil kvašení

Ale
20 °C - 10 dní - Primární

Naměřené hodnoty

pH rmutu:

Objem v čase chmelovaru:

Hustota před chmelovarem:

Objem po chmelovaru:

Počáteční hustota:

Doplň. voda do kvasné nádoby:

Zakvašený objem:

Konečná hustota:

Objem pro lahvování: