

Golden Ale

Method: **All Grain**
Style: **Best Bitter**
Boil Time: **60 min**
Batch Size: **20 liters** *(fermentor volume)*
Pre Boil Size: **26 liters**
Post Boil Size: **20 liters**
Pre Boil Gravity: **1.034**

Original Gravity: **1.044**

Final Gravity: **1.011**

ABV (standard): **4.29%**

IBU (tinseth): **31.49**



Fermentables

Amount	Fermentable	PPG	°L	Bill %
2.50 kg	<u>German - Pale Ale</u>	39	2.3	69.4%
1 kg	<u>German - Pilsner</u>	38	1.6	27.8%
0.10 kg	<u>German - Melanoidin</u>	37	25	2.8%
3.6 kg	Total			

Hops

Amount	Variety	Type	AA	Use	Time	IBU	Bill %
50 g	<u>Styrian Goldings</u>	Pellet	5.6	Boil	30 min	31.49	100%

Hops Summary

Amount	Variety	IBU	Bill %
50 g	<u>Styrian Goldings (Pellet)</u>	8.21	100%

100 g

Yeast

Fermentis - Safale - English Ale Yeast S-04

Dragi Pivaru,

u paketu se nalaze svi potrebni sastojci za vrhunski Golden Ale. Ovo pivo je alternativa industrijskim lagerima, jednostavno i pitko, a opet vrhunskog okusa. Za lakše kuhanje pripremili smo nekoliko kratkih crtica.

Vodu zagrij nekoliko stupnjeva iznad željete temperature ukomljavanja. Preporučamo temperaturu ukomljavanja 65C.

Dakle ovisno o sistemu, temperaturi okoline i samih sastojaka, potrebno je vodu zagrijati na oko 70C.

Za željenu količinu 20l gotovog piva, potrebno je ukupno za ukomljavanje i ispiranje oko 30l vode.

U polovicu (može biti i neki drugi omjer, ovisno o sistemu) pripremljene i zagrijane vode, polako sipati samljeveni slad i miješati lopaticom da se brašno iz slada ne zgruda.

Provjeriti temperaturu komine i po potrebi dogrijati ili rashladiti. Ostaviti da se ukomljava 60 min.

Prije isteka 60 min ukomljavanja, u drugoj posudi zagrijati ostatak pripremljene vode na oko 75C.

Nakon isteka ukomljavanja od 60min, iscijediti sladovinu i isprati sa ostatkom pripremljene vode.

Ukupno sakupljenu sladovinu (trebalo bi sakupiti oko 25l sladovine) staviti kuhati 60min. Vrijeme kuhanja počinje teći kada sladovina zakipi.

Hmeljenje počinje prema tablici dodavanja hmelja. 30 min znači dodavanja hmelja 30 min prije kraja kuhanja. Tj. hmelj se dodaje nakon 30 min kuhanja sladovine obzirom da kuhanje traje 60 min..

Nakon proteka kuhanja od 60 min ugasisi izvor topline i krenuti sa hlađenjem.

Sladovinu je potrebno ohladiti na 18-20C, aerirati te dodati kvasac prema uputi sa kvasca.

Ostaviti na kontroliranoj temperaturi od 18-20C sljedećih 10tak dana.

Izmjeriti završnu gustoću (FG), te ako je u granicama recepta i nema vidljive fermentacije, točiti u boce sa dodanom dekstrozom. Preporuka 5-6g dekstroze /l piva. Začepiti i ostaviti na toplom oko 20C sljedećih minimalno 7 dana.

Za pravi užitek pijenja ovog Golden ale piva, prije konzumacije ohladiti na 5 -10C.

Uživaj u svojem pivu za svaki dan!

Tvoj BREWSHOP.HR

