

## #20 Schweizer Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **36**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.67 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **67.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner Malz aus der Schweiz	3.5 kg (77.8%)	81 %	4
Ziarno	Münchner Malz aus der Schweiz	1 kg (22.2%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Info	0 g	---	1 %
FWH Przed gotowaniem				
Gotowanie	lunga	20 g	70 min	12.8 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	3.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	25 g	0 min	3.1 %