

#21 Schweizer Gold

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **21**
- SRM **3.9**
- Styl **Blonde 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **83 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **73.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **83 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (94%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.155 kg (3.6%)	85 %	3
Ziarno	Carahell	0.1 kg (2.4%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	2 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Summit	4 g	60 min	14.1 %
Gotowanie	Ekuanot	3 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Summit	1 g	7 min	14.1 %
Gotowanie	Ekuanot	15 g	7 min	12.8 %
Whirlpool	Na 72 stopnie:	0 g	0 min	1 %
Whirlpool	Ekuanot	15 g	0 min	12.8 %