

## Gold

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **17**
- SRM **10.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **300 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **315 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **379.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **246 L**
- Całkowita objętość zacieru **328 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	70 kg (85.4%)	78 %	6
Ziarno	Briess - Caracrysal Wheat Malt	10 kg (12.2%)	78 %	108
Ziarno	Cara Gold	1 kg (1.2%)	75 %	120
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	1 kg (1.2%)	75 %	39

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	challenger	200 g	60 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	1000 g	5 min	3.6 %
Whirlpool	Cascade	750 g	0 min	6 %