

Skews Gold

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **17**
- SRM **11.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **50 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	5 kg (80.6%)	78 %	6
Ziarno	Briess - Caracrysal Wheat Malt	0.85 kg (13.7%)	78 %	108
Ziarno	Cara Gold	0.2 kg (3.2%)	75 %	120
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 20L	0.15 kg (2.4%)	75 %	39

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	16 g	45 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Golding	80 g	5 min	3.6 %
Whirlpool	Cascade	70 g	0 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	12 g	Fermentis