

# 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    |