

## pierwiosnek - summer ale

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **38**
- SRM **4.8**
- Styl **Blonde Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński   | 2 kg (46.5%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński    | 1.6 kg (37.2%) | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny   | 0.3 kg (7%)    | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.4 kg (9.3%)  | 75 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Galaxy   | 15 g  | 60 min | 15 %       |
| Gotowanie | Galaxy   | 15 g  | 15 min | 15 %       |
| Gotowanie | Motueka  | 10 g  | 10 min | 7 %        |
| Na zimno  | Motueka  | 10 g  | 3 dni  | 7 %        |
| Na zimno  | Amarillo | 20 g  | 3 dni  | 9.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |