

## Sumer ale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **16**
- SRM **4.3**
- Styl **Cream Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (60%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (20%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (10%)	81 %	6
Ziarno	Caramel Pale Viking Malt	0.5 kg (10%)	75 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Klarowanie	whirfloc 1/2 tabletki	2 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	NaCl	5 g	Gotowanie	5 min