

SUMMER ALE 1(8)

- Gęstość **12.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **77**
- SRM **7.2**
- Styl **American Pale 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 **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (83.3%)	79 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.4 kg (8.3%)	79 %	45
Ziarno	Rice, Flaked	0.3 kg (6.3%)	70 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	0.1 kg (2.1%)	--- %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	13 %
Gotowanie	Chinook	10 g	15 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	20 g	7 dni	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Whirlpool	Citra	20 g	15 min	12 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %

Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	15 min	10 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	10 g	0 min	10 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	15 g	7 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Liberty Bell Ale M36 Mangrove Jack's	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Żelatyna	4 g	Fermentacja cicha	3 dni