

## Summer Ale 12 BLG

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **37**
- SRM **11.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Wyladuj używając **22 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2.5 kg (46.3%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny          | 0.4 kg (7.4%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński  | 2 kg (37%)     | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300 | 0.5 kg (9.3%)  | 70 %       | 299 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Galaxy   | 10 g  | 60 min | 15 %       |
| Gotowanie | Motueka  | 25 g  | 15 min | 7 %        |
| Gotowanie | Amarillo | 25 g  | 10 min | 9.5 %      |
| Gotowanie | Galaxy   | 25 g  | 5 min  | 15 %       |

### Drożdże

| Nazwa                             | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium    |
|-----------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M44 US West Coast | Ale | Suche | 11 g  | Mangrove Jack's |