

Summer ALE 12

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **44**
- SRM **7.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **30.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5.5 kg (59.1%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (16.1%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1.7 kg (18.3%)	80 %	16
Ziarno	Briess - Caracystal Wheat Malt	0.6 kg (6.5%)	78 %	108

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	25 g	70 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	45 min	12 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	15 g	45 min	4.8 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	15 g	15 min	4.8 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	15 g	0 min	4.8 %
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	12 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	40 g	4 dni	4.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.7 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Jeżyna	500 g	Gotowanie	70 min
Dodatek smakowy	Zest	35 g	Fermentacja cicha	4 dni