

## Summer Ale 2017

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **35**
- SRM **9.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale                   | 5 kg (58.8%)   | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1.5 kg (17.6%) | 79 %       | 20  |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC      | 1 kg (11.8%)   | 75 %       | 30  |
| Ziarno | Słód Pszeniczny Jasny      | 1 kg (11.8%)   | 80 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Columbus   | 25 g  | 30 min | 12.5 %     |
| Gotowanie                 | Iunga      | 25 g  | 20 min | 11 %       |
| Gotowanie                 | Rakau (NZ) | 10 g  | 10 min | 10.7 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Rakau (NZ) | 15 g  | 0 min  | 10.7 %     |
| Na zimno                  | Rakau (NZ) | 25 g  | 10 dni | 10.7 %     |

### Drożdże

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