

## Summer Ale

- Gęstość **11.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **8.4**
- Styl **American Pale Ale**

### 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Kroki

- Temp **54 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.3 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **21.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt  | 3 kg (58.8%)   | 85 %       | 7   |
| Ziarno | Biscuit Malt               | 0.4 kg (7.8%)  | 79 %       | 45  |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1.5 kg (29.4%) | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 0.2 kg (3.9%)  | 80 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Hallertau Blanc   | 20 g  | 20 min | 7.6 %      |
| Gotowanie | Hallertau         | 25 g  | 60 min | 4.3 %      |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 15 g  | 10 min | 4 %        |

### Drożdże

| Nazwa                            | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium    |
|----------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M79 Burton Union | Ale | Suche | 10 g  | Mangrove Jack's |

## Dodatki

| Typ        | Nazwa          | Ilość | Użyto do                | Czas   |
|------------|----------------|-------|-------------------------|--------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 5 g   | Fermentacja<br>burzliwa | 10 dni |