

## Summer Hops

---

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **26**
- SRM **3.5**
- Styl **Cream Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **74 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **74C**
- Wyszładzaj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (74.1%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (25.9%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	iunga	10 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	5 min	12.6 %
Na zimno	Mosaic	10 g	3 dni	12.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-05	Ale	Suche	10 g	---