

Summer Lite Ale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **25**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **20.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **59.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.7 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1.9 kg (54.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.4 kg (11.4%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (14.3%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Wiedeński	0.3 kg (8.6%)	80 %	9
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (11.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Motueka	10 g	10 min	6.3 %
Aromat (koniec gotowania)	hbc 472	10 g	10 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	10 g	10 min	10.7 %
Whirlpool	Motueka	10 g	20 min	6.3 %
Whirlpool	hbc 472	10 g	20 min	9.3 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	10 g	20 min	10.7 %

Na zimno	Motueka	10 g	3 dni	6.3 %
Na zimno	hbc 472	10 g	3 dni	9.3 %
Na zimno	Nelson Sauvín	10 g	3 dni	10.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	15 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	3 g	Zacieranie	70 min
Klarowanie	Whirlfloc T	14 g	Gotowanie	12 min