

## #2019.01 Summer Ale

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **20**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (53.3%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	2 kg (26.7%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1.5 kg (20%)	81 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	5 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	0 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	0 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Suche	15 g	---