

#28 Hoppy Summer Ale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **7.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **24.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (70%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.2 kg (24%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.3 kg (6%)	77 %	97

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nugget	25 g	30 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Motueka	25 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	10 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	10 min	6 %
Whirlpool	Equinox	25 g	0 min	13.1 %
Whirlpool	Cascade	25 g	0 min	6 %
Na zimno	Amarillo	20 g	8 dni	9.5 %
Na zimno	Equinox	30 g	8 dni	13.1 %

Na zimno	Cascade	50 g	8 dni	6 %
----------	---------	------	-------	-----