

5. Summer Ale 12 BLG

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **43**
- SRM **5.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **71.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (46.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.6 kg (37.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.4 kg (9.3%)	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	8 g	60 min	17.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	20 g	15 min	11.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Galaxy	25 g	5 dni	17.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis