

## Belgian Summer

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **46**
- SRM **7.9**
- Styl **Belgian Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.6 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4 kg (72.7%)	80 %	7
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (18.2%)	79 %	45
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.5 kg (9.1%)	75 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	35 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	35 g	10 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	3 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM25 Klasztorna medytacja	Ale	Płynne	1 ml	Fermentum Mobile