

# Hibiscus Summer Ale

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **33**
- SRM **4.5**
- Styl **Blonde Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.7 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (61.5%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (30.8%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy 30	0.25 kg (3.8%)	75 %	35
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (3.8%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	30 min	11.6 %
Gotowanie	Chinook	18 g	0 min	11.6 %
Gotowanie	Ekuanot	30 g	0 min	14 %
Na zimno	Ekuanot	70 g	3 dni	14 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Hibiskus	100 g	Gotowanie	3 min
Dodatek smakowy	Hibiskus	100 g	Butelkowanie	---

## Notatki

- Hibiskus zaparzony w 1L wody z cukrem do butelkowania  
23 lip 2020, 11:56