

# IMPERIAL SUMMER ALE

- Gęstość **20.5 BLG**
- ABV **9 %**
- IBU **63**
- SRM **10.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **30 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	6 kg (60%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1.6 kg (16%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	1.8 kg (18%)	80 %	16
Ziarno	Briess - Caracrytal Wheat Malt	0.6 kg (6%)	78 %	108

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Warrior	20 g	90 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacifica (NZ)	30 g	10 min	4.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	10 min	12 %
Whirlpool	Pacifica (NZ)	60 g	30 min	4.8 %
Whirlpool	Citra	60 g	30 min	12 %
Na zimno	Citra	200 g	2 dni	12 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	250 g	1 dni	4.8 %