

Letnie piwko

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **32**
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale (niemcy)	2.6 kg (65%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny jasny (niemcy)	0.5 kg (12.5%)	--- %	---
Ziarno	Carmel pils (niemcy)	0.3 kg (7.5%)	--- %	---
Dodatek	Płatki owsiane	0.6 kg (15%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	50 min	11.3 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	13 min	14.5 %
Gotowanie	Sabro	20 g	7 min	15 %