

## Letnie porządki

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **35**
- SRM **8.1**
- Styl **American 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 **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (78.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (9.8%)	83 %	5
Dodatek	Płatki ryżowe	0.5 kg (9.8%)	80 %	1
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (2%)	68 %	601

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Mosaic	15 g	60 min	11.4 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	30 min	11.4 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	1 min	11.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	1 min	11.3 %

### Drożdże

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

### Notatki

- woda:  
Ca - 64  
Mg - 8  
Na - 0  
Siarczki - 115  
Chlorki - 51  
CaCO<sub>3</sub> - 0  
4 sie 2023, 21:50