

## Letnie przesilenie czyli naduś mnie

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **29**
- SRM **3.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (7.1%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.2 kg (4.8%)	61 %	5
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.2 kg (4.8%)	75 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4.8%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nectaron	10 g	60 min	9.9 %
Whirlpool	Nectaron	90 g	10 min	9.9 %
Na zimno	Nectaron	50 g	14 dni	9.9 %
Na zimno	Nectaron	50 g	2 dni	9.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M66	Ale	Suche	10.5 g	Mangrove Jack's