

# Light Summer Ale

---

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **23**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.4 L**

## Kroki

- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.3 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **8.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (47.6%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.8 kg (38.1%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (14.3%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	moje	20 g	20 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	moje	20 g	0 min	8 %