

# 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**
- Wyszadzaj 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 %        |