

pierwiosnek - summer ale

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **38**
- SRM **4.8**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (46.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.6 kg (37.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (7%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (9.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	15 g	60 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	15 min	15 %
Gotowanie	Motueka	10 g	10 min	7 %
Na zimno	Motueka	10 g	3 dni	7 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis