

# Polski Summer Ale pilsner

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **33**
- SRM **6.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **55 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.4 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **55 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (90.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3%)	75 %	150
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (3%)	75 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	25 g	1 min	9.5 %
Gotowanie	Chinook	20 g	75 min	8.5 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	25 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	1 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	10 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
strongferm s31	Ale	Suche	12.5 g	---