

sommersby??

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **11**
- SRM **9**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.5 L**

Kroki

- Temp **76 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **87.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (52.6%)	80 %	7
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	1 kg (26.3%)	74 %	79
Cukier	cukier w soku	0.8 kg (21.1%)	100 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	magnum	6 g	60 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	11 g	safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	sok jabłkowy 8blg	8000 g	Fermentacja burzliwa	14 dni