

## Summer

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **26**
- SRM **2.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1200 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1260 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1518 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **675 L**
- Całkowita objętość zacieru **900 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **675 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1068 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1518 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	175 kg (77.8%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny	25 kg (11.1%)	85 %	4
Ziarno	Carahell	25 kg (11.1%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	500 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	250 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	250 g	20 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	250 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	250 g	10 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	250 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	250 g	10 min	10 %

Na zimno	Nelson Sauvín	2000 g	3 dni	11 %
----------	---------------	--------	-------	------