

Summer Ale

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **26**
- SRM **4.1**
- 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 **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.6 L** wody do zacierania do **48.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **21.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3 kg (66.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.5 kg (11.1%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom pszeniczny | 0.5 kg (11.1%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Carahell | 0.5 kg (11.1%) | 77 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 30 g | 30 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 30 g | 10 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------------|-------|-----------|-------|
| Dodatek smakowy | cukier kandyzowany | 150 g | Gotowanie | 5 min |

| | | | | |
|------------|----------------|-----|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 6 g | Gotowanie | 15 min |
|------------|----------------|-----|-----------|--------|