

Summer Ale 12

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **36**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2.5 kg (46.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 2 kg (37%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.4 kg (7.4%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.5 kg (9.3%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Galaxy | 10 g | 60 min | 15 % |
| Gotowanie | Motueka | 25 g | 15 min | 7 % |
| Gotowanie | Amarillo | 25 g | 10 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Galaxy | 25 g | 5 min | 15 % |