

## Summer ale 12 BLG 20l

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **38**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2 kg (46.5%)	80.5 %	4
Ziarno	Słód Pszeniczny Jasny 5kg Bestmalz	0.3 kg (7%)	76 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	1.6 kg (37.2%)	79 %	7
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (9.3%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	5 g	60 min	17.4 %
Gotowanie	Motueka	20 g	15 min	5.4 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	8.5 %
Gotowanie	Galaxy	25 g	5 min	17.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Suche	11.5 g	---