

## Summer Ale 12 BLG (Bigos)

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **48**
- SRM **16.1**

### 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.1 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Wyladuj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (46.3%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (7.4%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (37%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (9.3%)	70 %	299

### 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 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mauribrew Ale Y514	Ale	Gęstwa	100 ml	Mauribrew

### Notatki

- Done with a small amount of slurry of Mauribrew Ale Y514 from previous batch.  
9 mar 2020, 15:25