

summer ale

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **25**
- SRM **2.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **46.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Heidelberg	8 kg (94.1%)	80.5 %	2
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt	0.5 kg (5.9%)	82 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lemon drop	35 g	60 min	4.6 %
Gotowanie	Lemon drop	40 g	30 min	4.6 %
Gotowanie	Lemon drop	45 g	15 min	4.6 %
Gotowanie	Lemon drop	50 g	10 min	4.6 %
Gotowanie	Lemon drop	50 g	5 min	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	mięta syryjska	50 g	Fermentacja cicha	6 dni