

Summer ale 15l

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **30**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.76 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **3.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (16.7%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (83.3%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	5 g	60 min	15 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	8 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	8 g	0 min	15 %
Na zimno	Simcoe	12 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Galaxy	17 g	4 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	8.63 g	---