

# Summer Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **22**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 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 **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Wyszadzaj używając **18 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (43%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.32 kg (6.9%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.6 kg (34.4%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (8.6%)	75 %	30
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.34 kg (7.2%)	78.3 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	8 g	60 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	8 g	15 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	8 g	10 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	8 g	5 min	14.5 %
Na zimno	Motueka	12 g	3 dni	8 %
Na zimno	Amarillo	12 g	3 dni	8.7 %
Na zimno	Galaxy	12 g	3 dni	14.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	16 g	Fermentis