

## Summer Ale 2

---

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **72**
- SRM **3.1**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (71%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (22.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.5%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	40 g	5 min	5.1 %
Whirlpool	Izabella	30 g	2 min	5.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM50 Kłosa Kansas	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile