

Summer Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **5.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Pearl	2 kg (38.5%)	80 %	6
Ziarno	Pale Ale Optic	1 kg (19.2%)	79.4 %	6
Ziarno	Briess - Goldpils Vienna Malt	0.5 kg (9.6%)	80 %	7
Ziarno	Monachijski	0.8 kg (15.4%)	80 %	16
Ziarno	Acid Malt	0.1 kg (1.9%)	--- %	4.5
Ziarno	Cara Clair	0.2 kg (3.8%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.6%)	82 %	5
Ziarno	Pilzneński	0.1 kg (1.9%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Motueka	10 g	60 min	8 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	50 min	8.9 %
Gotowanie	Motueka	10 g	30 min	8 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	8.9 %
Gotowanie	Motueka	10 g	5 min	8 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	0 min	8.9 %
Na zimno	Amarillo	100 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Motueka	100 g	5 dni	10.5 %

Na zimno	Waimea	100 g	5 dni	17 %
----------	--------	-------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	6.5 g	Gotowanie	15 min
Inne	Pożywka dla drożdży	3 g	Gotowanie	10 min