

# Summer Ale

---

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **20**
- SRM **5.7**
- Styl **Blonde Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (61.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (12.3%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (3.7%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.9%)	85 %	3
Ziarno	Jęczmień niesłodowany	0.5 kg (12.3%)	75 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	1 ml	safale