

Summer Ale 2017

- Gęstość **18.9 BLG**
- ABV **8.2 %**
- IBU **35**
- SRM **9.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **34 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	5 kg (58.8%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (17.6%)	79 %	20
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	1 kg (11.8%)	75 %	30
Ziarno	Słód Pszeniczny Jasny	1 kg (11.8%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	25 g	30 min	12.5 %
Gotowanie	lunga	25 g	20 min	11 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	10 g	10 min	10.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	15 g	0 min	10.7 %
Na zimno	Rakau (NZ)	25 g	10 dni	10.7 %

Drożdże

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