

Summer Ale 2017 II

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **23**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **34 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **42.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (66.7%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Light Munich Malt	1 kg (13.3%)	82 %	23
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1.5 kg (20%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	5 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	50 g	5 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	50 g	0 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Suche	20 g	---