

Summer Ale 2017

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **19**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	8 kg (84.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (10.5%)	79 %	16
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (5.3%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	45 g	7 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Pekko	25 g	7 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	25 g	7 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	45 g	0 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Pekko	25 g	0 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	25 g	0 min	12.5 %

Drożdże

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