

Summer Ale 2018

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **18**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	5 kg (62.5%)	80 %	7
Ziarno	Karmelowy Jasny 8 EBC	3 kg (37.5%)	75 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Motueka	16 g	15 min	7 %
Gotowanie	Motueka	16 g	5 min	7 %
Whirlpool	Motueka	17 g	10 min	7 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	16 g	15 min	10.7 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	16 g	5 min	10.7 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	17 g	10 min	10.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	12 g	Mangrove Jack's