

Summer Ale 2018

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **25**
- SRM **4.3**

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 **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (44.4%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.5 kg (33.3%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (11.1%)	80 %	5
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.5 kg (11.1%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equanot	10 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	5 min	10 %
Na zimno	Equanot	10 g	5 dni	13.1 %
Na zimno	Citra	10 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------