

Summer Ale

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **53**
- SRM **4.6**
- Styl **Extra Special/Strong Bitter (English Pale Ale)**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **120 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **120 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **77C**
- Wyladuj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3 kg (56.6%)	81 %	6
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (28.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.4 kg (7.5%)	81 %	6
Cukier	Dememera Sugar	0.4 kg (7.5%)	100 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Fuggles	30 g	90 min	5.6 %
Brzezka przednia	East Kent Goldings	40 g	90 min	5.4 %
Gotowanie	East Kent Goldings	40 g	5 min	5.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	120 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kolendra	10 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Candied ginger	10 g	Gotowanie	5 min

Notatki

- wg Radical Brewing by Randy Mosher
30 paź 2018, 21:20