

# Summer Ale

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **32**
- SRM **6.1**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.3 kg (53.5%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (23.3%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	1 kg (23.3%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	10 g	50 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	40 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	30 g	5 min	4.1 %
Na zimno	WAI-ITI	20 g	4 dni	4.1 %
Na zimno	Citra	60 g	4 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	120 ml	FM

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	mango	1000 g	Fermentacja burzliwa	7 dni