

# 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 |