

# Summer Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **31**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (74.1%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 1 kg (18.5%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Abbey Castle         | 0.4 kg (7.4%) | 80 %       | 45  |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Citra    | 25 g  | 10 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 25 g  | 10 min | 9.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe   | 25 g  | 10 min | 13.2 %     |
| Na zimno                  | Citra    | 25 g  | 2 dni  | 12 %       |
| Na zimno                  | Amarillo | 25 g  | 2 dni  | 9.5 %      |
| Na zimno                  | Simcoe   | 25 g  | 2 dni  | 13.2 %     |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ       | Nazwa             | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|-----------|-------------------|-------|-----------|--------|
| Przyprawa | Zest z grejpfruta | 50 g  | Gotowanie | 10 min |
| Przyprawa | Zest z limonki    | 25 g  | Gotowanie | 10 min |