

Summer Ale

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **28**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (46.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.6 kg (37.2%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (9.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	5 g	30 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	20 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	25 g	10 min	15 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's - Belgian Wit M21	Pszeniczne	Suche	11 g	Mangrove Jack's