

# Summer Ale

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **10.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (71.4%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (14.3%)	83 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (14.3%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	50 g	60 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	10 g	15 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	10 min	5.2 %
Whirlpool	Cascade PL	20 g	0 min	5.2 %