

Summer Ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **38**
- SRM **5.9**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.2 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	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
Gotowanie	Galaxy	5 g	55 min	15 %
Gotowanie	Motueka	20 g	15 min	7 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Galaxy	25 g	5 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis