

# Summer Ale

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **39**
- SRM **11.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.1 L**

## Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Wyszadzaj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (43.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (34.5%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (6.9%)	85 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (8.6%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (6.9%)	70 %	299

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	60 min	15 %
Gotowanie	Motueka	25 g	15 min	7 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Galaxy	25 g	5 min	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis