

# Summer Ale

- Gęstość **16.5 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **7.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min w 64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 72C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (76.2%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1 kg (19%)	81 %	8
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.25 kg (4.8%)	72 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Aramis	10 g	20 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	20 min	10 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	10 g	20 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Aramis	10 g	6 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	4 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	3 min	12 %

Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	10 g	2 min	4.5 %
Na zimno	Citra	10 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	10 %
Na zimno	Aramis	20 g	4 dni	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	20 g	4 min	4.5 %

## Drożdże

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