

Summer Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **39**
- SRM **3.6**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.5 kg (50%)	80.5 %	2
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2 kg (40%)	81 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amora preta	20 g	60 min	9 %
Zacieranie	Amora preta	10 g	60 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	20 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	20 g	10 min	7 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	15 g	10 min	11 %
Whirlpool	Motueka	15 g	10 min	7 %
Na zimno	Motueka	15 g	2 dni	7 %
Na zimno	Nelson Sauvín	15 g	2 dni	11 %