

## Summer ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **34**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **50 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.45 kg (68.1%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	1.05 kg (29.2%)	85 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.1 kg (2.8%)	75 %	20

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	2 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Fuggles	10 g	2 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	10 g	---