

# Summer Ale

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **6.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **52 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **38.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (76.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (13.9%)	85 %	4
Ziarno	crystal	0.2 kg (2.8%)	80 %	300
Cukier	cukier	0.5 kg (6.9%)	100 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	10.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	0 min	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	200 ml	fermetis