

Summer Ale

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **7.7**
- 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 **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Wystadzaj używając **36.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **52 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (26%)	79 %	10
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.2 kg (2.6%)	72 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	10.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	5 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	22 g	fermentis