

Summer ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **6.7**

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 brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (46.5%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.3 kg (7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1.6 kg (37.2%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.4 kg (9.3%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Galaxy | 8 g | 60 min | 15 % |
| Gotowanie | Galaxy | 25 g | 5 min | 15 % |
| Gotowanie | Amarillo | 20 g | 10 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Motueka | 20 g | 15 min | 7 % |