

Summer Ale - Browar Szycha

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **29**
- SRM **4.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (63.8%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.7 kg (14.9%)	81 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (10.6%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.5 kg (10.6%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	30 min	11.7 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Gotowanie	Cascade	20 g	0 min	6 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %

Gotowanie	Simcoe	5 g	0 min	13.2 %
-----------	--------	-----	-------	--------

Drożdże

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