

## Summer Ale (zestaw Twój Browar)

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **41**
- SRM **5.3**
- Styl **American Amber Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.3 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **30 min**
- Temp **73 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **73C**
- Wyszadzaj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (46.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.6 kg (37.2%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.4 kg (9.3%)	75 %	30

### Chmiele

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

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis