

## Summer berry

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **41**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (29%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (29%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (5.8%)	85 %	4
Dodatek	Strawberries	2.5 kg (36.2%)	5 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	60 min	16.5 %
Gotowanie	Equinox	10 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	10 g	30 min	16.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	20 g	0 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	10 g	0 min	16.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale