

# Summer Hoppy Ale

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **37**
- SRM **3.2**
- Styl **American Pale Ale**

## 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 brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Rahr - Premium Pilsner Malt	3 kg (70.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (5.9%)	60 %	3
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.5 kg (11.8%)	75 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	15 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	1 min	15.5 %
Whirlpool	Ekuanot	25 g	30 min	14 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	30 min	10 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	10 %
Na zimno	Ekuanot	25 g	3 dni	14 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---