

Summer Pale Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **39**
- SRM **13.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | WES ekstrakt słodowy jasny | 3.4 kg (100%) | 80 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 15 g | 30 min | 10.8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvín | 15 g | 15 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 10 g | 15 min | 12.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 10 g | 15 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 15 g | 0 min | 12 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic | 15 g | 0 min | 10 % |
| Na zimno | Mosaic | 25 g | 3 dni | 10 % |
| Na zimno | Citra | 25 g | 3 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Suche | 11 g | Danstar |