

## Summer Try

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **44**
- SRM **7.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **8.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **10.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pale Ale (Strzegom)	2 kg (95.2%)	85 %	7
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (4.8%)	80 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	3 g	50 min	12.3 %
Gotowanie	Perle	7 g	50 min	6.9 %
Gotowanie	Summer	20 g	25 min	6.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	0 min	11.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Summer	5 g	0 min	6.4 %
Na zimno	Summer	10 g	7 dni	6.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	---