

#9 Tea Pale Ale

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **68**
- SRM **5.7**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4 kg (66.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale Malt | 1 kg (16.7%) | 85 % | 7 |
| Ziarno | Carahell | 0.5 kg (8.3%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (8.3%) | 78 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Citra | 20 g | 30 min | 12 % |
| Gotowanie | Amarillo | 15 g | 30 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Chinook | 10 g | 10 min | 13 % |
| Gotowanie | Amarillo | 15 g | 5 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 5 min | 12 % |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|---------|-------|-------------------|-------|
| Przyprawa | Herbata | 60 g | Gotowanie | 5 min |
| Przyprawa | Herbata | 100 g | Fermentacja cicha | 1 dni |