

## Polish PA z białą herbatą i morelami

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **32**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński         | 1.5 kg (56.1%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 0.5 kg (18.7%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny         | 0.5 kg (18.7%)  | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Carahell                    | 0.125 kg (4.7%) | 77 %       | 26  |
| Ziarno | Weyermann - Acidulated Malt | 0.05 kg (1.9%)  | 80 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook PL        | 15 g  | 60 min | 9.1 %      |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g  | 15 min | 2.8 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|                 |                |       |                   |        |
|-----------------|----------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Suszone morele | 120 g | Fermentacja cicha | 14 dni |
| Dodatek smakowy | Biała herbata  | 40 g  | Fermentacja cicha | 1 dni  |