

Tea American Pale Ale

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **43**
- SRM **6.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	4.5 kg (84.9%)	80 %	4
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (9.4%)	80 %	30
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (5.7%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Citra	50 g	14 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	laktoza	50 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	herbata Gentle Grey	80 g	Fermentacja cicha	14 dni

Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	4 min
------------	----------------	-----	-----------	-------