

Tea APA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **36**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **1.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (85.4%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.3%)	85 %	3
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4.9%)	77 %	26
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (2.4%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Iunga	20 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	18 g	0 min	10.4 %
Whirlpool	Nelson Sauvignon	25 g	0 min	11 %
Whirlpool	Motueka	25 g	0 min	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	75 ml	Fermentis