

Tea IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (71.4%)	79 %	6
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (17.9%)	82 %	5
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (3.6%)	80 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Chinook	15 g	15 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Whirlpool	Chinook	15 g	0 min	13 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	15 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Chinook	20 g	3 dni	13 %

Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
----------	--------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	TEA	40 g	Fermentacja cicha	1 dni