

## #11 Gostyńskie Tea IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **42**
- SRM **6.7**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Best ale	2.5 kg (47.2%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.4%)	80 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.9%)	80 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann - nieśrtowane	0.9 kg (17%)	40 %	45
Cukier	Cukier	0.4 kg (7.5%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Blanc	30 g	60 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	30 min	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-04	Ale	Suche	11.5 g	safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	Herbata Zielona	50 g	Butelkowanie	---