

#25 Gostyńskie Tea IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **48**
- SRM **6.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Biscuit Malt	1 kg (16.7%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	50 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	50 g	10 min	10.7 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	WHIRFLOCK	5 g	Gotowanie	10 min