

#29 Tequilla Ale

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **11**
- SRM **3.8**
- Styl **Blonde Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki kukurydziane	1 kg (22.2%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (11.1%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (11.1%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	15 g	60 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	11 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	syrop z agawy	100 g	Gotowanie	50 min
Dodatek smakowy	syrop z agawy	200 g	Fermentacja cicha	3 dni
Dodatek smakowy	skórka z limonki	15 g	Fermentacja cicha	3 dni
Dodatek smakowy	sok z limonki	20 g	Fermentacja cicha	3 dni