

#37 Formosa Session Tea IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **41**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

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 **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	4.5 kg (90%)	80 %	8
Ziarno	Carahell	0.5 kg (10%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	25 g	60 min	6.7 %
Gotowanie	lunga	10 g	30 min	11.5 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	30 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	10 g	5 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	5 min	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Oolong Formosa Fine	90 g	Fermentacja cicha	2 dni

Notatki

- Herbata przepłukana spirytusem.
5 mar 2023, 16:49