

#40 Tea APA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **37**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **93 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **71 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **71C**
- Wyszadzaj używając **21.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Bestt Pale Ale | 5 kg (90.9%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Biscuit Malt CastleMalting | 0.5 kg (9.1%) | 79 % | 45 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga 2016 | 15 g | 60 min | 12.9 % |
| Gotowanie | lunga 2016 | 10 g | 30 min | 12.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo 2016 | 50 g | 10 min | 8.8 % |
| Na zimno | Amarillo 2016 | 50 g | 3 dni | 8.8 % |
| Na zimno | Citra 2016 | 33 g | 3 dni | 13.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 100 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-------|--|-------|-------------------|-------|
| Ziolo | herbata 5 o'clock white earl grey imperial | 80 g | Fermentacja cicha | 8 dni |

Notatki

- Burzliwa 10 dni
Cicha 8 dni
13 wrz 2017, 00:11