

#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