

#9 Tea Pale Ale

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **68**
- SRM **5.7**
- Styl **American Pale 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 brzeczki **25.3 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	Pilzneński	4 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	1 kg (16.7%)	85 %	7
Ziarno	Carahell	0.5 kg (8.3%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Chinook	10 g	10 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	15 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Herbata	60 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Herbata	100 g	Fermentacja cicha	1 dni