

# American Tea

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **41**
- SRM **4.3**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.2 kg (80.8%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Caramel Pale  | 0.5 kg (9.6%)  | 77 %       | 8   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.5 kg (9.6%)  | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Chinook PL | 20 g  | 60 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe     | 15 g  | 15 min | 12.1 %     |
| Na zimno                  | Simcoe     | 20 g  | 3 dni  | 12.1 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic     | 15 g  | 15 min | 12.5 %     |
| Na zimno                  | Mosaic     | 20 g  | 3 dni  | 12.5 %     |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |

## Dodatki

| <b>Typ</b>      | <b>Nazwa</b>      | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b>   | <b>Czas</b> |
|-----------------|-------------------|--------------|-------------------|-------------|
| Czynnik do wody | Gips piwowarski   | 5 g          | Zacieranie        | 70 min      |
| Dodatek smakowy | Herbata Earl Grey | 25 g         | Fermentacja cicha | 2 dni       |