

APA + Herbata

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **42**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (68.4%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1.4 kg (23.9%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (5.1%)	79 %	16
Ziarno	Carabelge	0.15 kg (2.6%)	74 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	12 g	60 min	16.1 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	30 min	16.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	1 min	12 %
Na zimno	Cashmere	50 g	4 dni	8.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's
--------------------------------------	-----	-------	------	-----------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Herbata Liściasta	5 g	Gotowanie	5 min
Inne	Herbata Owocowa	25 g	Zacieranie	0 min
Inne	Herbata Owocowa	25 g	Butelkowanie	---
Dodatek smakowy	Lipton Żółty 10 torebek	20 g	Gotowanie	2 min

Notatki

- Herbata liściasta czarna (20g):
Parzona przez 1,5 minuty w wodzie filtrowanej i dolana do kotła.
+ herbata owocowa (25g) parzona 5 minut również w brzeczce i dolana do kotła.
+ herbata owocowa (25g) do wysładzania.
+ herbata owocowa 50g do rozlewu zamiast wody
zaparzona w brzeczce w oddzielnym garnku przez 1,5 minut, odfiltrowana i dodana na ostatnie 5 minut gotowania.
Przy rozlewie rozpuszczenie cukru w 25g herbaty owocowej i 10g czarnej liściastej i dodanie do butelkowania.
30 maj 2020, 21:06