

APA z herbatą 2018

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **45**
- SRM **8.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- 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 **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (76.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (13.6%)	79 %	16
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.7%)	78 %	400
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (8.5%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	25 g	40 min	13.1 %
Gotowanie	Equinox	40 g	10 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	40 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Equinox	40 g	---	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M36 Liberty Bell Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	herbata czarna "Cytrynowy John"	30 g	Gotowanie	0 min
Zioło	herbata czarna "Cytrynowy John"	50 g	Fermentacja cicha	2 dni