

## Apa z herbatą

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **43**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.5 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt       | 3.75 kg (68.8%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt       | 1 kg (18.3%)    | 80.5 %     | 2   |
| Ziarno | Pszeniczny                 | 0.35 kg (6.4%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.2 kg (3.7%)   | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Carabelge                  | 0.15 kg (2.8%)  | 80 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnum                   | 20 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe                   | 15 g  | 15 min | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade                  | 20 g  | 5 min  | 6 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka                  | 25 g  | 5 min  | 10 %       |
| Na zimno                  | Mosaic                   | 40 g  | 2 dni  | 10 %       |
| Na zimno                  | Herbata Ceylon Earl Grey | 80 g  | 2 dni  | 1 %        |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g  | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa    | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|----------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | whirfloc | 10 g  | Gotowanie | 10 min |