

APka dla Tadka

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **48**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) Bel | 5 kg (73.5%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (14.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Briess - Rye Malt | 0.4 kg (5.9%) | 80 % | 7 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.4 kg (5.9%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 45 min | 10 % |
| Whirlpool | Mosaic | 50 g | 20 min | 10 % |
| Whirlpool | Chinook | 50 g | 20 min | 13 % |

Drożdze

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP099 - Super High Gravity Ale Yeast | Ale | Gęstwa | 100 ml | White Labs |