

# Black tea & Hibiskus & Mint & Vanilla Ale

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **37**
- SRM **3.5**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15.5 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	4 kg (77.7%)	80.5 %	3
Ziarno	Oats, Flaked	0.9 kg (17.5%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.9%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	70 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s-33	Ale	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Herbata czarna Cejlon (OP)	100 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	hibiskus	50 g	Gotowanie	10 min

max 100g				
Dodatek smakowy	Mięta nana	10 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Wanilia	1 g	Gotowanie	10 min
1 laska( Madagaskar)				
Czynnik do wody	chlorek wapnia	5 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	epsom	1 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc	1 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- Po 2,5ml kwasu do zacierania i wystadzania  
14tka  
26 maj 2024, 11:10