

# Dark Tea Smooth IPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **43**
- SRM **13.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14.6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.1 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **58 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.97 kg (50%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	1.19 kg (20%)	81 %	8
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.1%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.3 kg (5.1%)	85 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.59 kg (9.9%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.59 kg (9.9%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Zula	30 g	65 min	8.3 %
Gotowanie	Zula	30 g	5 min	8.3 %
Na zimno	Zula	40 g	1 dni	8.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Herbata Czarna	100 g	Fermentacja cicha	1 dni