

Fajfoklok - TEA IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **75**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4.2 kg (80.8%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (9.6%)	80 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (9.6%)	79 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tomahawk	30 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	17 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	17 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	15 g	17 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Rehydratyzowane

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	earl grey	34 g	Fermentacja cicha	4 dni