

# Godzina Piąta - Tea Pale Ale

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **30**
- SRM **7.8**
- Styl **Spice, Herb, or Vegetable Beer**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado Pale Base Malt	4 kg (74.1%)	80 %	6
Ziarno	Caraamber	0.5 kg (9.3%)	75 %	59
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (9.3%)	79 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.4%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	50 g	60 min	5.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	22 g	Danstar

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Herbata Earl Grey	165 g	Fermentacja cicha	7 dni

## Notatki

- Fermentacja:  
Burzliwa (7 dni w 18-20 st. C)  
Cicha (7-8 dni w 18-20 st. C)

Butelkowanie:

Syrop cukrowy (80 g cukru białego w 300 ml wody) na refermentację

Dojrzewanie piwa:

3 tygodnie w temperaturze 17-18 st. C.

Na Zdowie!

*16 lut 2017, 18:30*