

## Green Tea APA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **37**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.5 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt  | 5.2 kg (91.2%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.5 kg (8.8%)  | 75 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Chinook | 10 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Simcoe  | 25 g  | 20 min | 14.5 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe  | 25 g  | 0 min  | 14.5 %     |
| Na zimno                  | Simcoe  | 50 g  | 5 dni  | 14.5 %     |

### Drożdże

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

### Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|                 |                  |       |                   |        |
|-----------------|------------------|-------|-------------------|--------|
| Ziolo           | Zielona herbata  | 100 g | Fermentacja cicha | 1 dni  |
| Czynnik do wody | Gips piwowarski  | 4 g   | Zacieranie        | 60 min |
| Inne            | Kwas askorbinowy | 4 g   | Butelkowanie      | ---    |