

## HBC004 Citrussy Tea Apa

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **61**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **1 min**
- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	2.5 kg (61%)	79 %	6
Ziarno	Pilsen Malt	1.3 kg (31.7%)	80.5 %	2
Ziarno	Wheat Malt	0.3 kg (7.3%)	55 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	13.7 %
Gotowanie	Cascade	30 g	10 min	6 %
Whirlpool	Chinook	40 g	20 min	13 %
Na zimno	Cascade	50 g	4 dni	6 %
Na zimno	Centennial	40 g	4 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	hebata	100 g	Fermentacja cicha	1 dni