

Herbaciiana IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **41**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **7.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (57.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (14.3%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Monachijski | 0.5 kg (14.3%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (14.3%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 40 g | 15 min | 11.8 % |
| Gotowanie | Chinook | 15 g | 5 min | 11.8 % |
| Whirlpool | El Dorado | 20 g | 0 min | 11 % |
| Whirlpool | Mosaic | 25 g | 0 min | 10.4 % |
| Whirlpool | Simcoe | 25 g | 0 min | 11.5 % |
| Na zimno | El Dorado | 20 g | 3 dni | 11 % |
| Na zimno | Mosaic | 25 g | 3 dni | 10.4 % |
| Na zimno | Simcoe | 25 g | 3 dni | 11.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|-------|-----|--------|--------|-----------|
| Us-05 | Ale | Gęstwa | 150 ml | fermentis |
|-------|-----|--------|--------|-----------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|---------------------------|--------------|-------------------|-------------|
| Zioło | Herbata (wybór w trakcie) | 100 g | Fermentacja cicha | 3 dni |