

# Herbaciane Ale

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **50**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość       | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Golden Promise | 5 kg (100%) | 81 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Dr Rudi       | 30 g  | 30 min | 11.8 %     |
| Gotowanie | Dr Rudi       | 10 g  | 20 min | 11.8 %     |
| Gotowanie | Dr Rudi       | 10 g  | 5 min  | 11.8 %     |
| Whirlpool | african queen | 20 g  | 20 min | 13.5 %     |
| Na zimno  | african queen | 30 g  | 5 dni  | 13.5 %     |

## Drożdże

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

## Dodatki

| Typ   | Nazwa             | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|-------|-------------------|-------|-------------------|-------|
| Zioło | herbata earl grey | 150 g | Fermentacja cicha | 2 dni |