

herbaciane

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **52**
- SRM **10.3**
- Styl **American IPA**

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 **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pale ale Weyermann	5 kg (76.9%)	79 %	6.5
Ziarno	Monachijski	1 kg (15.4%)	80 %	16
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.5 kg (7.7%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	20 min	10 %
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	herbata zielona	50 g	Zacieranie	20 min
Przyprawa	herbata pomarańczowa	50 g	Fermentacja cicha	10 dni