

## Herbatka

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **18**
- SRM **5.7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.7 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                         | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt      | 2.2 kg (56.4%) | 81 %       | 5   |
| Ziarno | Castle Pale Ale               | 1.5 kg (38.5%) | 80 %       | 8   |
| Ziarno | viking malt honing/crystal10l | 0.2 kg (5.1%)  | 78.5 %     | 20  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 5 g   | 60 min | 11.8 %     |
| Gotowanie | Mosaic | 5 g   | 30 min | 11.8 %     |
| Gotowanie | Mosaic | 5 g   | 5 min  | 11.8 %     |
| Na zimno  | Mosaic | 35 g  | 7 dni  | 11.8 %     |

### Drożdże

| Nazwa            | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium  |
|------------------|-----|-------|-------|---------------|
| Liberty bell ale | Ale | Suche | 5 g   | Mongrove jack |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa                              | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|------------------------------------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Herbata earl graj z skurka cytryny | 50 g  | Fermentacja cicha | 7 dni |