

## Herbatka u Tacka v.2

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **86**
- SRM **5.5**
- 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.2 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	1.5 kg (24.5%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Caramalt	0.5 kg (8.2%)	71 %	42
Ziarno	Simpsons - Wheat Malt	0.33 kg (5.4%)	83 %	5
Ziarno	Simpsons - Finest Lager Malt	3.5 kg (57.1%)	81 %	3
Dodatek	Oats, Flaked	0.3 kg (4.9%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook	40 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Chinook	20 g	5 dni	13 %

### Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Herbata	50 g	Gotowanie	5 min