

Herbatka u Tadka

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **61**
- SRM **7.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **65 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Pale Ale Malt	4.5 kg (84.4%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carared	0.5 kg (9.4%)	75 %	45
Ziarno	Simpsons - Wheat Malt	0.33 kg (6.2%)	75 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	35 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	12 g	15 min	12 %
Na zimno	Amarillo	20 g	4 dni	9.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Herbata	50 g	Fermentacja cicha	5 dni

Notatki

- pierwsza butelka otwarta na próbę po 2 tygodniach-
zapach-herbaty prawie nie czuć, wali za to oporowo cytrusami-głównie grejfrutem, trochę kwiatowo.
Barwa pomarańczowa; mało obfita piana, drobno-pęcherzykowa, trzyma się długo (1g cukru na butelkę 0,4).
Wyraźna gorczyka choć oczekiwałem większej, nie co za bardzo czuć słód ale może się ułożyć jeszcze.
Gładkie, treściwe, mango
8 lis 2017, 20:25