

Herbatka z Bergamotką

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **17**
- SRM **8.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (91.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (8.3%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	25 g	60 min	3.5 %
Gotowanie	Sybilla	25 g	30 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	5 min	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	2000 ml	dom

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	herbata	100 g	Fermentacja cicha	1 dni

Notatki

- Jeśli nie chcecie zbyt dużo tanin i innych złych rzeczy z herbaty to jest inna metoda ekstrakcji samego dobra.

Tj. Zimne Zaparzenia (Cold Brew)

Dla przykładu na 1l wody (przegotowana zimna / lub z filtra 3 stopniowego) dodajemy 5-8 łyżeczek herbaty LIŚCIASTEJ dobrej jakości.

Najlepiej przygotowywać to w butelce lub w garnku z pokrywką (większa ilość).

Całość po zamknięciu wkładamy do lodówki na 3-12h.

Otrzymujemy jakby koncentrat herbaty ;)

Do piwa: wlewamy do gotującej się brzezki :)

30 kwi 2019, 15:16

- Ja wrzucam do piwa malinowego na ostatnie max 12h przed butelkowaniem około 150g herbaty na 20l.

Efekt super

30 kwi 2019, 15:17