

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
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj 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