

# Herbatnik

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **27**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **75C**
- Wyladuj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (81.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (18.2%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	20 g	40 min	13.4 %
Gotowanie	Equinox	20 g	5 min	13.4 %
Gotowanie	Equinox	10 g	0 min	13.4 %
Na zimno	Centennial	50 g	5 dni	9.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	1500 ml	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Ceylon Earl Grey	100 g	Fermentacja cicha	2 dni
Przyprawa	Trawa cytrynowa	30 g	Gotowanie	15 min

## Notatki

- Gęstwa 3-tygodniowa po Sybilu. Warka 14. warzone 02.06. BLG początkowe 11.3, po burzliwej 1,5. Niestety zapach kibla, przez 3-tygodniową gęstwę albo infekcję.  
*1 cze 2017, 23:21*