

Ice Tea APA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **38**
- SRM **12.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **58 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **75 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **63.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **58C**
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (83.3%)	85 %	7
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.5 kg (8.3%)	75 %	30
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4.2%)	78 %	400
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.25 kg (4.2%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	40 g	60 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	10 min	8 %
Na zimno	Amarillo	35 g	3 dni	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Earl Grey Herbata	100 g	Fermentacja cicha	7 dni