

Ice tea apa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **30**
- SRM **8.8**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (33.3%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	red active	2 kg (33.3%)	80 %	35

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	10 g	60 min	17 %
Gotowanie	Nie wiem jeszcze	50 g	5 min	10 %
Gotowanie	Earl Grey	50 g	10 min	1 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kafir	10 g	Gotowanie	10 min