

# JAPONIA W BUTELCE SENCHA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **30**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12.5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **7.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.8 kg (90%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.31 kg (10%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	7.7 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	22 g	5 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	22 g	5 min	11 %
Na zimno	WAI-ITI	11 g	3 dni	4.1 %
Na zimno	Hallertau Blanc	11 g	3 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP001 - California Ale Yeast	Ale	Płynne	110 ml	White Labs

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Herbata Sencha	55 g	Fermentacja cicha	1 dni

Klarowanie	Whirfloc	2 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	3 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlorek wapnia	3 g	Zacieranie	---