

# Jasmine Tea APA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **32**
- SRM **7.2**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.7 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Kroki

- Temp **58 C**, Czas **0 min**
- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **64.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **58C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale	5.5 kg (87.3%)	85 %	6.5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.2 kg (3.2%)	85 %	120
Ziarno	Weyermann - zakwaszający	0.1 kg (1.6%)	85 %	5
Ziarno	Weyermann - Carahell	0.5 kg (7.9%)	85 %	26

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	50 min	11 %
Gotowanie	Perle	40 g	35 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast 1450 Denny's Favorite 50	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Zacieranie	84 min
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min
Inne	pożywka dla drożdży	15 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	kwiaty jaśminu	15 g	Gotowanie	10 min
Inne	Biersol Brewferm	8 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	kwiaty jaśminu	10 g	Fermentacja cicha	1 dni
Dodatek smakowy	Herbata Royal Jasmine Chung Hao	100 g	Fermentacja cicha	1 dni