

Mawia! Konfucjusz - Chinese Tea Pale Ale

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **28**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado Pale Base Malt	3 kg (60%)	80 %	6
Ziarno	Rice, Flaked	1.5 kg (30%)	70 %	2
Ziarno	Bestmalz Caramel Pils	0.5 kg (10%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marco Polo	20 g	60 min	12.6 %
Whirlpool	Marco Polo	30 g	0 min	12.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	łuska ryżowa	500 g	Zacieranie	5 min
Dodatek smakowy	Herbata China Sencha	200 g	Fermentacja cicha	6 dni

Notatki

- Fermentacja:
Burzliwa (7 dni w 18-20 st. C)
Cicha (7-8 dni w 18-20 st. C)

Butelkowanie:

Syrop cukrowy (110 g cukru białego w 400 ml wody) na refermentacji.

Dojrzewanie piwa:

3 tygodnie w temperaturze 17-18 st. C.

Na zdrowie!

24 kwi 2017, 22:39