

## Polish PA z białą herbatą i morelami

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **32**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (56.1%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (18.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (18.7%)	81 %	6
Ziarno	Carahell	0.125 kg (4.7%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.05 kg (1.9%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook PL	15 g	60 min	9.1 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	15 min	2.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Suszone morele	120 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	Biała herbata	40 g	Fermentacja cicha	1 dni