

Szybki ALE z herbatą

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **27**
- SRM **8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (78.9%)	60 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (6.3%)	60 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (12.6%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.07 kg (2.2%)	60 %	299

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	30 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Sterling	10 g	2 min	7.6 %
Na zimno	Sterling	10 g	2 dni	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	7 g	2 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Lomik	10 g	2 min	3.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us	Ale	Gęstwa	200 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Herbata	28 g	Fermentacja cicha	2 dni

Notatki

- zeszło do 0.5 butelkowane 14.10
18 paź 2018, 14:28