

Tea AIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **48**
- SRM **10**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **85 min**
- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **63.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **85 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **23.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.32 kg (4.5%)	80 %	4
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.03 kg (0.4%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.26 kg (3.6%)	77 %	97
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (7%)	79 %	22
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (69.8%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1 kg (14%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.05 kg (0.7%)	68 %	1200

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	25 g	70 min	10.5 %
Gotowanie	Marynka	25 g	70 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	25 g	15 min	4 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	25 g	7 dni	4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Herbata	150 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Piwo robione z resztek słodu
12 sie 2017, 13:15