

Tea American Pale Ale

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **42**
- SRM **6.8**
- 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 **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (75.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.5 kg (9.4%)	79 %	6
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (9.4%)	80 %	30
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (5.7%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Amarillo	20 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Herbata Earl Grey liście	80 g	Fermentacja cicha	5 dni
Klarowanie	Whirlfloc	0.5 g	Gotowanie	5 min
Inne	Laktoza	50 g	Gotowanie	15 min

Notatki

- [https://www.wiki.piwo.org/Tea_American_Pale_Ale,_Marcin_Kamiński_\(cml\)](https://www.wiki.piwo.org/Tea_American_Pale_Ale,_Marcin_Kamiński_(cml))
16 gru 2018, 11:05