

# Tea American Pale Ale v2

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **66**
- SRM **6.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (93.8%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann Caramunich 3	0.2 kg (3.1%)	76 %	150
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.1%)	78 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	25 g	15 min	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - American West Coast	Ale	Suche	11 g	Lallemand

## Dodatki

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

Czynnik do wody	Gips	5 g	Zacieranie	30 min
Klarowanie	wirfloc	5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	sól	4 g	Zacieranie	30 min
Czynnik do wody	kwask mlekowy 80	0.98 g	Zacieranie	30 min