

Tea American Pale Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **19**
- SRM **10**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.9 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4 kg (63.9%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 2 kg (31.9%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Karmelowy Pszeniczny Strzegom | 0.26 kg (4.2%) | 70 % | 300 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 30 g | 10 min | 10 % |
| Gotowanie | Amarillo | 30 g | 10 min | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11 g | Safale |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|-------|-----------|--------|
| Dodatek smakowy | laktoza | 100 g | Gotowanie | 10 min |
| Klarowanie | mech irlandzki | 15 g | Gotowanie | 10 min |

| | | | | |
|-----------------|---------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | herbata | 300 g | Fermentacja cicha | 10 dni |
|-----------------|---------|-------|-------------------|--------|