

Tea APA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **26**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **5.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.2 kg (81.2%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt | 0.2 kg (7.4%) | 82 % | 3 |
| Ziarno | słód Caramel | 0.15 kg (5.5%) | 75 % | 10 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.1 kg (3.7%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Acidulated BESTMALZ | 0.06 kg (2.2%) | 76 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|---------|------------|
| Gotowanie | Cascade | 10 g | 60 min | 7.1 % |
| Whirlpool | Cascade | 10 g | 100 min | 7.1 % |
| Na zimno | Cascade | 15 g | 3 dni | 7.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------------|-----|-------|-------|--------------|
| LalBrew Nottingham | Ale | Suche | 11 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|----------------|-------|------------|--------|
| Inne | Łuska ryżowa | 100 g | Zacieranie | 10 min |
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 2 g | Gotowanie | 15 min |

Notatki

- dodać herbatę na zimno
24 paź 2021, 22:01