

Tea APA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **39**
- SRM **6.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.7 L**

Kroki

- Temp **63.5 C**, Czas **30 min**
- Temp **70.5 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **26.8 L** wody do zacierania do **68.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **63.5C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70.5C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (41%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.7 kg (27.9%)	80 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (16.4%)	83 %	5
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (8.2%)	80 %	30
Ziarno	Caramunich® typ I	0.25 kg (4.1%)	73 %	80
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.15 kg (2.5%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	22 g	80 min	15.5 %
Gotowanie	Palisade	25 g	5 min	6.1 %
Na zimno	Citra	50 g	14 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	125 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Herbata Earl Grey	50 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- 100% wody RO (Amber Balanced)

Ca 49

Mg 8

Na 16

SO4 77

Cl 67

28 gru 2017, 15:43