

## Tea APA 2020

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **32**
- SRM **7.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.3 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **120 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.1 L** wody do zacierania do **69.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **120 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **4.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (45.8%)	79 %	6
Ziarno	Viking Golden Ale	1.7 kg (26%)	79 %	12
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (15.3%)	83 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (4.6%)	75 %	59
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (3.1%)	75 %	150
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.35 kg (5.3%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnum	20 g	80 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	8 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Na zimno	Citra	100 g	2 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis
Gozdawa West-coast	Ale	Gęstwa	100 ml	Gozdawa

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Herbata Earl Grey	50 g	Fermentacja cicha	1 dni
Dodatek smakowy	Zielona herbata Sencha	50 g	Fermentacja cicha	1 dni