

Tea APA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **29**
- SRM **5.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	4.2 kg (84%)	80.5 %	6
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (6%)	80 %	45
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	30 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	25 g	0 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	0 min	9.4 %
Na zimno	Chinook	25 g	2 dni	13.1 %
Na zimno	Equinox	25 g	2 dni	13.5 %
Na zimno	Centennial	25 g	2 dni	9.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	900 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	herbata Earl Grey/Oolong	80 g	Fermentacja cicha	2 dni