

## Tea APA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **36**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **1.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt  | 3.5 kg (85.4%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki owsiane        | 0.3 kg (7.3%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Carahell              | 0.2 kg (4.9%)  | 77 %       | 26  |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.1 kg (2.4%)  | 75 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia          | lunga         | 20 g  | 60 min | 11 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic        | 18 g  | 0 min  | 10.4 %     |
| Whirlpool                 | Nelson Sauvín | 25 g  | 0 min  | 11 %       |
| Whirlpool                 | Motueka       | 25 g  | 0 min  | 7 %        |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 75 ml | Fermentis    |