

# Tea APA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **36**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

## Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.2 kg (100%)	81 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Citra	10 g	40 min	12 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	15 g	40 min	11 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	40 min	9.5 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Nelson Sauvín	15 g	3 dni	11 %
Na zimno	idaho gem	15 g	3 dni	13 %
Na zimno	Citra	10 g	2 dni	12 %
Na zimno	Nelson Sauvín	5 g	2 dni	11 %
Na zimno	idaho gem	5 g	2 dni	13 %

## Drożdże

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

FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	800 ml	Fermentum Mobile
-----------------------------	-----	--------	--------	------------------