

Tea APA WBP

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **38**
- SRM **7.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 6-rzędowy	2.35 kg (85.5%)	80 %	5
Ziarno	Colorado - Honig Malt	0.35 kg (12.7%)	80 %	15
Ziarno	Bestmalz - Special X	0.05 kg (1.8%)	80 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ahtanum	25 g	45 min	3.4 %
Gotowanie	Ahtanum	25 g	15 min	3.4 %
Gotowanie	Palisade	50 g	5 min	7.6 %
Na zimno	Pekko	50 g	7 dni	15.5 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP008 - East Coast Ale Yeast	Ale	Płynne	100 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Herbata Karibi	10 g	Gotowanie	0 min
Dodatek smakowy	Herbata Karibi	10 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Herbata na cichą jako COLD BREW.
Herbata na chłodzenie jak będzie 85 stopni
12 sie 2017, 10:09