

TEA Earl Grey APA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **34**
- SRM **8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 6 kg (92.3%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Cara Gold Castlemalting | 0.5 kg (7.7%) | 78 % | 120 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 10 g | 60 min | 16.5 % |
| Gotowanie | Enigma (AUS) | 15 g | 30 min | 16.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Enigma (AUS) | 5 g | 5 min | 16.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|------------|-------|--------|--------------|
| WB-06 | Pszeniczne | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-------|-------------------|-------|-------------------|-------|
| Zioło | Earl Grey Herbata | 30 g | Fermentacja cicha | 2 dni |