

Tea IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **6.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 4 kg (71.4%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 1 kg (17.9%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Abbey Castle | 0.2 kg (3.6%) | 80 % | 45 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (7.1%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 10 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Chinook | 15 g | 15 min | 13 % |
| Gotowanie | Amarillo | 15 g | 15 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 15 min | 12 % |
| Whirlpool | Chinook | 15 g | 0 min | 13 % |
| Whirlpool | Amarillo | 15 g | 0 min | 9.5 % |
| Whirlpool | Citra | 15 g | 0 min | 12 % |
| Na zimno | Citra | 20 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Amarillo | 20 g | 3 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Chinook | 20 g | 3 dni | 13 % |

| | | | | |
|----------|--------|------|-------|------|
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 3 dni | 10 % |
|----------|--------|------|-------|------|

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Mangrove Jack's M44 US West Coast | Ale | Suche | 10 g | Mangrove Jack's |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|--------------|--------------|-------------------|-------------|
| Przyprawa | TEA | 40 g | Fermentacja cicha | 1 dni |