

Tea Pale Ale

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **60**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **77 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 4 kg (66.7%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1 kg (16.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 1 kg (16.7%) | 80 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zeus | 20 g | 60 min | 14.6 % |
| Gotowanie | Lemon drop | 50 g | 30 min | 4.6 % |
| Gotowanie | Simcoe | 15 g | 30 min | 12.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Eureka! | 30 g | 1 min | 18 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 10 g | 1 min | 7.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Simcoe | 10 g | 1 min | 12.9 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-------|-------------------|-------|-------------------|-------|
| Ziolo | Herbata Earl Grey | 100 g | Fermentacja cicha | 1 dni |
| Ziolo | Herbata Cejlońska | 100 g | Fermentacja cicha | 1 dni |