

# TEA PALE ALE I

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **13**
- SRM **10**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **44.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **56.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	8 kg (66.7%)	79 %	6
Ziarno	Słód KARMELOWY PSZENICZNY Viking Malt	3 kg (25%)	70 %	75
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (8.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	14.2 %
Na zimno	Mosaic	15 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	14.2 %
Na zimno	Amarillo	10 g	3 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-04	Ale	Suche	11 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Sencha	400 g	Fermentacja cicha	5 dni