

# Tea Pale Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **8.4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (92.1%)	81 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (6.6%)	79 %	45
Ziarno	Caraaroma	0.05 kg (1.3%)	78 %	400

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	3 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Citra	40 g	7 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	180 ml	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Herbata	50 g	Fermentacja cicha	7 dni

## Notatki

- Za małą ilość słoju pilzneńskiego by uzyskać 20l brzezki 13blg.  
10 gru 2016, 12:01