

Tea & Rosemary APA - Prototype

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **30**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.75 kg (78.1%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (12.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.45 kg (9.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	7 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	7 g	30 min	13 %
Gotowanie	Chinook	8 g	20 min	13 %
Gotowanie	Chinook	8 g	10 min	13 %
Na zimno	Simcoe	30 g	1 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	30 g	1 dni	9.5 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Rozmaryn	30 g	Fermentacja cicha	1 dni
Przyprawa	Herbata Earl Grey	50 g	Fermentacja cicha	1 dni