

tea time

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **95**
- SRM **5.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **57 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (53.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (10.6%)	85 %	4
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (36.2%)	80 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	100 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	100 g	30 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safale BE 134	Ale	Suche	23 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	herbata zielona Cina Jaśmin	150 g	Fermentacja cicha	1 dni
Inne	herabata Ceylon Bob Jaśmin, bergamotka	150 g	Fermentacja cicha	1 dni

Notatki

- nie wsypywać herbaty bez pośrednio do piwa , stosować torebki .
BARDZO MĘTNE PIWO
NA PODSTAWIE PRZEPISU BROWAR DOMOWY In(-1)
20 gru 2018, 18:41