

TealPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **120**
- SRM **4.5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	5 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (14.3%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	30 g	70 min	14 %
Gotowanie	Zeus	30 g	70 min	14.6 %
Gotowanie	Zeus	30 g	30 min	14.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	2 min	6.4 %
Aromat (koniec gotowania)	H. Tradition	25 g	1 min	5.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-04	Ale	Suche	10 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Herbata	10 g	Gotowanie	10 min