

# TeaPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **54**
- SRM **7.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.8 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt  | 5 kg (73.5%)  | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Rye Malt              | 0.5 kg (7.4%) | 63 %       | 10  |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 1 kg (14.7%)  | 75 %       | 50  |
| Ziarno | Płatki owsiane        | 0.3 kg (4.4%) | 60 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Citra      | 20 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie                 | Idaho 7    | 30 g  | 30 min | 12.7 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra      | 20 g  | 5 min  | 12 %       |
| Whirlpool                 | Idaho 7    | 20 g  | 5 min  | 12.7 %     |
| Whirlpool                 | Cascade PL | 30 g  | 5 min  | 5.2 %      |
| Na zimno                  | Idaho 7    | 20 g  | 12 dni | 12.7 %     |
| Na zimno                  | Citra      | 20 g  | 12 dni | 12 %       |
| Na zimno                  | Cascade PL | 30 g  | 12 dni | 5.2 %      |
| Na zimno                  | Idaho 7    | 30 g  | 7 dni  | 12.7 %     |
| Na zimno                  | Cascade PL | 40 g  | 7 dni  | 5.2 %      |

|          |       |      |       |      |
|----------|-------|------|-------|------|
| Na zimno | Citra | 40 g | 7 dni | 12 % |
|----------|-------|------|-------|------|

### **Drożdże**

| <b>Nazwa</b>                    | <b>Typ</b> | <b>Forma</b> | <b>Ilość</b> | <b>Laboratorium</b> |
|---------------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Mangrove Jack's M66 Hophead Ale | Ale        | Suche        | 10.5 g       | Mangrove Jack's     |

### **Dodatki**

| <b>Typ</b> | <b>Nazwa</b>              | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b>   | <b>Czas</b> |
|------------|---------------------------|--------------|-------------------|-------------|
| Przyprawa  | Herbata Earl Grey         | 40 g         | Fermentacja cicha | 7 dni       |
| Przyprawa  | Herbata zielona jaśminowa | 100 g        | Fermentacja cicha | 7 dni       |