

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**
- Wyladuj 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

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M66 Hophead Ale	Ale	Suche	10.5 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Herbata Earl Grey	40 g	Fermentacja cicha	7 dni
Przyprawa	Herbata zielona jaśminowa	100 g	Fermentacja cicha	7 dni