

Tropical green tea apa

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **35**
- SRM **8.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **54 C**, Czas **10 min**
- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **59.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **54C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **25.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.8 kg (90.6%)	80 %	5
Ziarno	Caraaroma	0.3 kg (4.7%)	78 %	350
Ziarno	Pszoniczny	0.3 kg (4.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	15 g	60 min	14 %
Gotowanie	Lemon drop	10 g	25 min	4.6 %
Gotowanie	Belma	10 g	25 min	9.4 %
Gotowanie	El Dorado	10 g	25 min	15.1 %
Gotowanie	Lemon drop	10 g	5 min	4.6 %
Gotowanie	Belma	10 g	5 min	9.4 %
Gotowanie	Lemon drop	10 g	5 min	4.6 %