

## Herbatka u Tadka

---

- Gravity **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **61**
- SRM **7.6**
- Style **American IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **15 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **16.5 liter(s)**
- Boil time **70 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **20.1 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **75 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **16 liter(s)**
- Total mash volume **21.3 liter(s)**

### Steps

- Temp **65 C**, Time **65 min**
- Temp **72 C**, Time **10 min**
- Temp **77 C**, Time **5 min**

### Mash step by step

- Heat up **16 liter(s)** of strike water to **72.5C**
- Add grains
- Keep mash **65 min** at **65C**
- Keep mash **10 min** at **72C**
- Keep mash **5 min** at **77C**
- Sparge using **9.4 liter(s)** of **76C** water or to achieve **20.1 liter(s)** of wort

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Simpsons - Pale Ale Malt	4.5 kg (84.4%)	85 %	7
Grain	Weyermann - Carared	0.5 kg (9.4%)	75 %	45
Grain	Simpsons - Wheat Malt	0.33 kg (6.2%)	75 %	---

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Chinook	35 g	60 min	13 %
Aroma (end of boil)	Citra	12 g	15 min	12 %
Dry Hop	Amarillo	20 g	4 day(s)	9.5 %

### Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Dry	10 g	Mangrove Jack's

### Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Herbata	50 g	Secondary	5 day(s)

## Notes

- pierwsza butelka otwarta na próbę po 2 tygodniach-  
zapach-herbaty prawie nie czuć, wali za to oporowo cytrusami-głównie grejfrutem, trochę kwiatowo.  
Barwa pomarańczowa; mało obfita piana, drobno-pęcherzykowa, trzyma się długo (1g cukru na butelkę 0,4).  
Wyraźna gorczyka choć oczekiwałem większej, nie co za bardzo czuć słód ale może się ułożyć jeszcze.  
Gładkie, treściwe, mango  
*Nov 8, 2017, 8:25 PM*