

Herbatka z Bergamotką

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **17**
- SRM **8.8**
- Style **American IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **23 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **24.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **29 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **70 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **18 liter(s)**
- Total mash volume **24 liter(s)**

Steps

- Temp **52 C**, Time **5 min**
- Temp **62 C**, Time **40 min**
- Temp **72 C**, Time **30 min**

Mash step by step

- Heat up **18 liter(s)** of strike water to **57.3C**
- Add grains
- Keep mash **5 min** at **52C**
- Keep mash **40 min** at **62C**
- Keep mash **30 min** at **72C**
- Sparge using **17 liter(s)** of **76C** water or to achieve **29 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|----------------------|----------------|-------|-----|
| Grain | Viking Pale Ale malt | 5.5 kg (91.7%) | 80 % | 5 |
| Grain | Strzegom Karmel 150 | 0.5 kg (8.3%) | 75 % | 150 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------------------|-------------------|--------|--------|------------|
| Boil | Sybilla | 25 g | 60 min | 3.5 % |
| Boil | Sybilla | 25 g | 30 min | 3.5 % |
| Aroma (end of boil) | Lublin (Lubelski) | 25 g | 5 min | 4 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|--------------|------|-------|---------|------------|
| Safale US-05 | Ale | Slant | 2000 ml | dom |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|-------|---------|--------|-----------|----------|
| Spice | herbata | 100 g | Secondary | 1 day(s) |

Notes

Recipe has been printed via **BREWNESS.com** - a complex online solution for homebrewers to track brewing process easily.

- Jeśli nie chcecie zbyt dużo tanin i innych złych rzeczy z herbaty to jest inna metoda ekstrakcji samego dobra.

Tj. Zimne Zaparzenia (Cold Brew)

Dla przykładu na 1l wody (przegotowana zimna / lub z filtra 3 stopniowego) dodajemy 5-8 łyżeczek herbaty LIŚCIASTEJ dobrej jakości.

Najlepiej przygotowywać to w butelce lub w garnku z pokrywką (większa ilość).

Całość po zamknięciu wkładamy do lodówki na 3-12h.

Otrzymujemy jakby koncentrat herbaty ;)

Do piwa: wlewamy do gotującej się brzezki ;)

Apr 30, 2019, 3:16 PM

- Ja wrzucam do piwa malinowego na ostatnie max 12h przed butelkowaniem około 150g herbaty na 20l.

Efekt super

Apr 30, 2019, 3:17 PM