

# 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*