

Earl Grey APA

- Gravity **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **41**
- SRM **4.5**
- Style **American Pale Ale**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **25 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **27.5 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **4 %/h**
- Boil size **31.2 liter(s)**

Mash information

- Mash efficiency **84 %**
- Liquor-to-grist ratio **3.7 liter(s) / kg**
- Mash size **21.8 liter(s)**
- Total mash volume **27.7 liter(s)**

Steps

- Temp **67 C**, Time **60 min**
- Temp **78 C**, Time **10 min**

Mash step by step

- Heat up **21.8 liter(s)** of strike water to **73.4C**
- Add grains
- Keep mash **60 min** at **67C**
- Keep mash **10 min** at **78C**
- Sparge using **15.3 liter(s)** of **76C** water or to achieve **31.2 liter(s)** of wort

Fermentables

| Type | Name | Amount | Yield | EBC |
|-------|----------------------|---------------|-------|-----|
| Grain | Viking Pale Ale malt | 5 kg (84.7%) | 82 % | 5 |
| Grain | Carahell | 0.5 kg (8.5%) | 77 % | 26 |
| Grain | Platki owsiane | 0.4 kg (6.8%) | 60 % | 3 |

Hops

| Use for | Name | Amount | Time | Alpha acid |
|---------|--------------------|--------|--------|------------|
| Boil | Marynka | 25 g | 60 min | 7 % |
| Boil | Admiral | 20 g | 20 min | 14.3 % |
| Boil | East Kent Goldings | 25 g | 10 min | 5.1 % |
| Boil | Admiral | 30 g | 5 min | 14.3 % |
| Boil | East Kent Goldings | 25 g | 1 min | 5.1 % |

Yeasts

| Name | Type | Form | Amount | Laboratory |
|---------------------------------|------|------|--------|------------|
| Lallemand - LalBrew Verdant IPA | Ale | Dry | 22 g | Lallemand |

Extras

| Type | Name | Amount | Use for | Time |
|------|------|--------|---------|------|
|------|------|--------|---------|------|

| | | | | |
|--------|------------|-------|-----------|----------|
| Fining | Irish Moss | 10 g | Boil | 10 min |
| Herb | Tea | 125 g | Secondary | 2 day(s) |

Notes

- 7 dni burzliwa i 7-14 dni cicha.

Dodajemy Herbatę wcześniej podprażoną krótko w mikrofalach. Do wykonania na warzeniu test smaku herbaty w zimnej wodzie (ok. 18 stopni) i sprawdzenie na drugi dzień czy aromat herbaty jest porządany. Pozwoli to ocenić ile czasu ma herbata być na zimnej. Zwyczajowo 1 dzień powinien wystarczyć. Dodajemy Herbatę wcześniej podprażoną krótko w mikrofalach. Do wykonania na warzeniu test smaku herbaty w zimnej wodzie (ok. 18 stopni) i sprawdzenie na drugi dzień czy aromat herbaty jest porządany. Pozwoli to ocenić ile czasu ma herbata być na zimnej. Zwyczajowo 1 dzień powinien wystarczyć.

Glukoza: 2.5g/pół litra
Dec 18, 2024, 9:12 PM