

#45 Earl Gray APA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **35**
- SRM **7.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (81.8%)	79 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal 50	0.3 kg (5.5%)	75 %	59
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.3 kg (5.5%)	75 %	59
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	15.8 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	30 min	12.6 %
Gotowanie	Amarillo	12.5 g	5 min	8.5 %
Gotowanie	Bramling Cross	7.5 g	5 min	6.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Klarowanie	whirlfloc	1 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	gips	6 g	Zacieranie	0 min
Inne	witamina C	4 g	Butelkowanie	---
Przyprawa	Trawa cytrynowa	15 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	herbata Earl Gray	120 g	Fermentacja cicha	2 dni