

Earl Grey Ale

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **25**
- SRM **6.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.2 kg (97.7%)	80 %	5
Ziarno	Crystal	0.1 kg (2.3%)	80 %	160

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Centennial	10 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Earl Grey	100 g	Fermentacja cicha	1 dni