

Earl Grey IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **42**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.2 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **71C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4.5 kg (84.9%)	81 %	5
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (9.4%)	80 %	30
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (5.7%)	73 %	80

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Citra	50 g	14 dni	12.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Kwas fosforowy	4 g	Zacieranie	---
Dodatek smakowy	Laktoza	50 g	Gotowanie	15 min

Czynnik do wody	Gips	6 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Herbata Earl Grey	80 g	Fermentacja cicha	14 dni

Notatki

- Burzliwa: 7 dni od 15,5°C do 18°C następnie kolejne 7 dni zejście do 6°C
Cicha: 14 dni od 6°C do 1,5°C. Na cichej zostały wrzucone bez maceracji dodatki: chmiel Citra oraz herbata.
5 mar 2018, 14:06