

## Earl Grey IPA

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **47**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **21.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.75 kg (62.5%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pilzneński           | 1 kg (22.7%)    | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 0.35 kg (8%)    | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Carabelge            | 0.15 kg (3.4%)  | 80 %       | 30  |
| Ziarno | Monachijski          | 0.15 kg (3.4%)  | 80 %       | 16  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Magnum     | 20 g  | 60 min | 13.5 %     |
| Gotowanie                 | Simcoe     | 15 g  | 15 min | 13.2 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 20 g  | 5 min  | 5.2 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka    | 25 g  | 5 min  | 10 %       |
| Na zimno                  | Mosaic     | 40 g  | 2 dni  | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|       |     |        |        |     |
|-------|-----|--------|--------|-----|
| US 05 | Ale | Gęstwa | 300 ml | --- |
|-------|-----|--------|--------|-----|

### **Dodatki**

| <b>Typ</b>      | <b>Nazwa</b>             | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b>   | <b>Czas</b> |
|-----------------|--------------------------|--------------|-------------------|-------------|
| Dodatek smakowy | Mech irlandzki           | 10 g         | Gotowanie         | 15 min      |
| Dodatek smakowy | Herbata czarna Earl Grey | 80 g         | Fermentacja cicha | 2 dni       |