

Earl Grey IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **42**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **55 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **57.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **69.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **51.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (46.9%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	6 kg (46.9%)	80 %	16
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (3.1%)	80 %	4
Ziarno	Płatki żytnie	0.4 kg (3.1%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	80 g	30 min	13 %
Gotowanie	Cascade PL	70 g	30 min	5.2 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	20 g	Safale