

Earl Grey IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **37**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

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 brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale Viking malt	5 kg (79.4%)	80 %	5
Ziarno	DEKSTRYNOWY Viking Malt	1 kg (15.9%)	79 %	13
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski PL	20 g	60 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo USA	45 g	15 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Equanot	16 g	10 min	13.5 %
Na zimno	Ahtanum USA	30 g	5 dni	4.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	500 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Herbata Earl Grey	50 g	Fermentacja cicha	1 dni