

Imperial Earl grey ipa

- Gęstość **21.1 BLG**
- ABV **9.4 %**
- IBU **85**
- SRM **12**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **75C**
- Wyladuj używając **3.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	6 kg (55%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1 kg (9.2%)	80 %	16
Ziarno	red active	1.5 kg (13.8%)	80 %	35
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (9.2%)	85 %	4
Ziarno	caramel pale	0.15 kg (1.4%)	80 %	8
Ziarno	Karmelowy żytni Strzegom	0.25 kg (2.3%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (9.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	30 g	60 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Gem	20 g	20 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Strata	50 g	5 min	13.7 %
Whirlpool	Strata	50 g	30 min	13.6 %
Gotowanie	Herbata earl grey	100 g	10 min	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	kafir	10 g	Gotowanie	5 min