

Pale na lato 22l EarlyGrey i 22L czyste

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **33**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **44 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **46.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **58.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.5 L** wody do zacierania do **76.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **41.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **58.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (72.7%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.5 kg (13.6%)	83 %	5
Ziarno	płatki jęczmienne	1.5 kg (13.6%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Apollo	30 g	60 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	50 g	10 min	5.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Tradition	50 g	5 min	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-04	Ale	Gęstwa	800 ml	omega

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Herbata EarlyGrey	100 g	Fermentacja cicha	4 dni