

## #09 Earl grey IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **44**
- SRM **7.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.2 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **10 min**
- Temp **73 C**, Czas **50 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **73C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wystadź używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słodownia Strzegom - pilzneński	4 kg (74.8%)	80 %	3
Ziarno	Słodownia Strzegom - monachijski I	1 kg (18.7%)	79 %	12
Ziarno	Słodownia Strzegom - karmelowy 300	0.1 kg (1.9%)	73 %	394
Ziarno	Słodownia Strzegom - pszeniczny	0.25 kg (4.7%)	83 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	40 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	0 min	12 %

### Drożdże

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

FM52 - Amerykański Sen	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile
------------------------	-----	--------	---------	------------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Earl grey	100 g	Fermentacja cicha	1 dni