

## #50 Earl Gray IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **46**
- SRM **12.7**
- Styl **English IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.7 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.3 kg (79.8%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (9%)	79 %	16
Ziarno	Special B Malt	0.44 kg (6.6%)	65.2 %	315
Cukier	Cukier biały	0.3 kg (4.5%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	15 g	60 min	8.3 %
Gotowanie	Fuggles	15 g	60 min	5.9 %
Whirlpool	Challenger	30 g	5 min	8.3 %
Whirlpool	Fuggles	30 g	5 min	5.9 %
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	12.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
London Ale	Ale	Gęstwa	500 ml	Lallemand

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Ziolo	Earl Gray herbata liściasta	100 g	Fermentacja cicha	1 dni
-------	-----------------------------	-------	-------------------	-------