

#6 Earl Grey / Raspberry American Pale Ale

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **24**
- SRM **5.7**
- Styl **American Pale Ale**

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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.1 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pilzneński Weyermann	0.52 kg (7.7%)	80 %	3.5
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (73.9%)	80 %	6.5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (14.8%)	83 %	4.5
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (3.7%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Motueka	20 g	60 min	6.7 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	13.3 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

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

Dodatek smakowy	Maliny mrożone	1500 g	Fermentacja cicha	12 dni
Inne	Laktoza	400 g	Fermentacja cicha	12 dni
Warka do podzielenia na 2x11L. Połowa fermentacja z laktozą i malinami, a połowa z herbatą earl grey.				
Dodatek smakowy	Herbata earl grey	40 g	Fermentacja cicha	2 dni