

# Aipa24 earl grey

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **51**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **47.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.9 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10 kg (97.8%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.225 kg (2.2%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	50 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	50 g	2 min	13 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Centennial	100 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Chinook	50 g	3 dni	13 %