

APA z Earl Grey

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **35**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.25 kg (73.9%)	80 %	7
Ziarno	Pilzneński	1 kg (22.7%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (3.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	20 g	40 min	11.2 %
Gotowanie	Ella (AUS)	50 g	4 min	14.6 %
Na zimno	Nelson Sauvign	50 g	2 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US05	Ale	Gęstwa	150 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	herbatka Earl Grey	100 g	Fermentacja cicha	2 dni

Notatki

- Wyszło 13Blg
Burzliwa 14 dni od 16st. do 21st.
Cicha 7-10 dni 20st.
19 mar 2020, 15:32