

Back to Earl Gray Ipa

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **65**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7 kg (95.9%)	81 %	4
Ziarno	Caraamber	0.3 kg (4.1%)	75 %	59

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	50 g	5 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	5 min	13.2 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Earl gray	250 g	Fermentacja cicha	3 dni
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min