

Bladoszary Hrabia

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **62**
- SRM **7**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **60.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **75.9 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **60.4 L** wody do zacierania do **74.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **63.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Vienna Malt	5 kg (32.3%)	81 %	8
Ziarno	Strzegom Pale Ale	8 kg (51.6%)	79 %	6
Ziarno	Carahell	2.5 kg (16.1%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	60 g	45 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	15 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Zythos	100 g	15 min	9.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	23 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	herbata	25 g	Gotowanie	10 min