

# cienkuś IPA Earl Gray

- Gęstość **4.8 BLG**
- ABV **1.8 %**
- IBU **25**
- SRM **3.1**
- Styl **American IPA**

## 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

## Kroki

- Temp **75 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **78.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 75C**
- Wystadzaj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.7 kg (73.9%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.6 kg (26.1%)	79 %	16

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Contennial	50 g	10 min	10.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	12 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	12 dni	12 %
Na zimno	Cascade	30 g	12 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	200 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	earl gray	80 g	Fermentacja burzliwa	12 dni