

# Earl Gray AIPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **38**
- SRM **7**
- Styl **American Amber Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (82%)	80 %	5
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (4.9%)	73 %	80
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (8.2%)	83 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (4.9%)	75 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	60 min	6 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	6 %
Gotowanie	Fuggles	10 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Hallertau	10 g	10 min	4.5 %

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Herbata Earl Gray	60 g	Fermentacja cicha	3 dni

## Notatki

- Pale Ale 5kg  
Caramunich 0,3kg  
Pszoniczny 0,5kg  
Crystal 30 0,3kg  
40g cascade  
40g fuggles  
10g hallertauer  
13 wrz 2018, 14:00