

## Earl Gray APA - marzec 2020

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **41**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.7 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (88.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.1 kg (3.5%)	79 %	16
Ziarno	Carahell	0.1 kg (3.5%)	77 %	26
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.125 kg (4.4%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	30 min	17.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	15 g	3 min	14.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	3 min	11.2 %
Na zimno	Azacca	15 g	3 dni	14.9 %
Na zimno	Chinook	30 g	3 dni	11.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min
Inne	Earl Gray - Ahmad	50 g	Fermentacja cicha	2 dni