

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 |