

# Earl Gray APA PSPD - Piwoszarnia

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **49**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.75 kg (56.1%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	1 kg (20.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.35 kg (7.1%)	85 %	4
Ziarno	Carabelge	0.15 kg (3.1%)	80 %	30
Ziarno	Monachijski	0.15 kg (3.1%)	80 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.2%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	50 min	13.5 %
Gotowanie	Marynka	25 g	20 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	5 min	6 %
Na zimno	Mosaic	80 g	2 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Ceylon Earl Gray	80 g	Fermentacja cicha	2 dni
Ziolo	Mech Irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min