

Earl Gray Ipa

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **64**
- SRM **7.2**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 7 kg (93.3%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - Carared | 0.2 kg (2.7%) | 75 % | 45 |
| Ziarno | Caraamber | 0.3 kg (4%) | 75 % | 59 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 40 g | 30 min | 11.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 40 g | 1 min | 6 % |
| Gotowanie | Mosaic | 40 g | 10 min | 10 % |
| Gotowanie | Magnum | 20 g | 60 min | 12.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| Us-05 | Ale | Suche | 10 g | --- |
| Us-05 | Ale | Gęstwa | 100 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|-----------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Earl gray | 160 g | Fermentacja cicha | 3 dni |
|-----------------|-----------|-------|-------------------|-------|