Earl Gray IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **53**
- SRM **13.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **49.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **24.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.9 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg *(76.9%)*	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	2 kg *(19.2%)*	75 %	150
Suchy ekstrakt	Gozdawa ekstrakt słodowy superjasny suchy	0.4 kg *(3.8%)*	99 %	9

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	30 g	45 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	20 min	12 %
Na zimno	Citra	20 g	14 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Herbata Earl Grey	200 g	Fermentacja burzliwa	5 dni
200 to za duzo, zrobię tak jak w cold brew, dodam na jeden wieczór Wg receptury na kawę 4g na 0.5l herbaty - cold brew jest bardzo wyraziste, myślę, że połowa. czyli 4g na litr to daje 160g na całość czyli po 80g na fermentor na 12-16h w woreczku muslinowym.				

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.