

Earl Gray Ipa

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **52**
- SRM **9.3**
- Styl **American IPA**

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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **69 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **68.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **69C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (75.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (7.6%)	79 %	10
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.4 kg (6.1%)	74 %	150
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.2 kg (3%)	79 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	35 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	11 g	10 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	11 g	10 min	18 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	14.2 %
Whirlpool	Vic Secret	10 g	0 min	16.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - American Ale	Ale	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs
-----------------------	-----	--------	--------	-------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwask fosforowy	5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlorek wapnia	6 g	Zacieranie	---