

## Earl Grey AIPA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **56**
- SRM **14.6**
- Styl **American IPA**

### 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 **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.7 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal Pale Ale     | 1.7 kg (68%) | 80 %       | 35  |
| Płynny ekstrakt | Strzegom Bursztynowy | 0.8 kg (32%) | 70 %       | 49  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Citra                  | 5 g   | 10 min | 12 %       |
| Gotowanie | Simcoe                 | 5 g   | 10 min | 13.2 %     |
| Gotowanie | Cascade                | 5 g   | 10 min | 6 %        |
| Whirlpool | Citra                  | 5 g   | 10 min | 12 %       |
| Whirlpool | Cascade                | 5 g   | 10 min | 6 %        |
| Whirlpool | Simcoe                 | 5 g   | 10 min | 13.2 %     |
| Na zimno  | Citra                  | 5 g   | 3 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Cascade                | 5 g   | 3 dni  | 6 %        |
| Na zimno  | Simcoe                 | 5 g   | 3 dni  | 13.2 %     |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 5.25 g | Fermentis    |