

# EARL GREY AMERICAN IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **56**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.2 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pale ale Viking Malt (Strzegom)	2.8 kg (88.9%)	--- %	5
Ziarno	Słód monachijski jasny Viking Malt (Strzegom)	0.2 kg (6.3%)	--- %	16
Ziarno	Słód karmelowy 100 - Viking Malt (Strzegom)	0.1 kg (3.2%)	--- %	100
Ziarno	Słód zakwaszający Weyermann®	0.05 kg (1.6%)	--- %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Centennial	10 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	8.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	5.8 %
Whirlpool	Centennial	20 g	20 min	8.5 %
Whirlpool	Cascade	15 g	20 min	5.8 %
Na zimno	Centennial	50 g	4 dni	8.5 %

## Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	1.25 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	herbata Earl Grey	30 g	Fermentacja cicha	2 dni

### Notatki

- chmienie na whirlpool/hopstand 20 minut od 90°C;  
schłodzenie brzezki do temp. 15-16°C;  
fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 16-17°C, dojrzewanie w temp. 17-18°C;

na 2 dni przed rozlewem herbata Earl Grey w ilości 3g na litr;

rozlew - poziom nasycenia 2,0-2,1 vol. ;  
refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 100-150; Mg 10; SO4 200-400; Cl 50-100; Alk. całk. 0-50; RA -100-0  
16 cze 2019, 13:22