

Earl Grey APA #1

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **6.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (20.8%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3 kg (62.5%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.4 kg (8.3%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Carabelge | 0.4 kg (8.3%) | 80 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 10 g | 15 min | 12 % |
| Gotowanie | Pacifica (NZ) | 10 g | 15 min | 4.8 % |
| Gotowanie | Pacifica (NZ) | 20 g | 40 min | 4.8 % |
| Gotowanie | Pacifica (NZ) | 20 g | 50 min | 4.8 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-------|-----------|-------|-------------------|-------|
| Zioło | Earl grey | 200 g | Fermentacja cicha | 1 dni |