

Earl Grey APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **41**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **73.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (84.7%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Carahell | 0.5 kg (8.5%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (6.8%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 25 g | 60 min | 7 % |
| Gotowanie | Admiral | 20 g | 20 min | 14.3 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 25 g | 10 min | 5.1 % |
| Gotowanie | Admiral | 30 g | 5 min | 14.3 % |
| Gotowanie | East Kent Goldings | 25 g | 1 min | 5.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Lallemand - LalBrew Verdant IPA | Ale | Suche | 22 g | Lallemand |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|------------|------------|-------|-------------------|--------|
| Klarowanie | Irish Moss | 10 g | Gotowanie | 10 min |
| Ziolo | Tea | 125 g | Fermentacja cicha | 2 dni |

Notatki

- 7 dni burzliwa i 7-14 dni cicha.

Dodajemy Herbatę wcześniej podprażoną krótko w mikrofalach. Do wykonania na warzeniu test smaku herbaty w zimnej wodzie (ok. 18 stopni) i sprawdzenie na drugi dzień czy aromat herbaty jest porządkany. Pozwoli to ocenić ile czasu ma herbata być na zimnej. Zwyczajowo 1 dzień powinien wystarczyć. Dodajemy Herbatę wcześniej podprażoną krótko w mikrofalach. Do wykonania na warzeniu test smaku herbaty w zimnej wodzie (ok. 18 stopni) i sprawdzenie na drugi dzień czy aromat herbaty jest porządkany. Pozwoli to ocenić ile czasu ma herbata być na zimnej. Zwyczajowo 1 dzień powinien wystarczyć.

Glukoza: 2.5g/pół litra
18 gru 2024, 21:12