Earl Grey APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **33**
- SRM **4.7**

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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg *(76.9%)*	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg *(9.6%)*	85 %	4
Ziarno	Biscuit Malt	0.15 kg *(5.8%)*	79 %	45
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.2 kg *(7.7%)*	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	5 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Citra	7 g	20 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	7 g	20 min	15 %
Whirlpool	Mosaic	7 g	20 min	10 %
Na zimno	Citra	22 g	2 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	22 g	2 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	22 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1217-PC	Ale	Płynne	909.09 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Lactic Acid	9.09 g	Zacieranie	---

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.