

## Earl Grey APA 16.04

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **34**
- SRM **8.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (91.9%)	81 %	26
Suchy ekstrakt	Dry Extract (DME) - Extra Light	0.3 kg (8.1%)	95 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	25 g	25 min	8.4 %
Gotowanie	Simcoe	35 g	10 min	13.2 %
Na zimno	Citra	30 g	10 dni	12 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Earl Grey	160 g	Fermentacja cicha	1 dni