

Earl Grey APA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **41**
- SRM **6**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (78.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (15.6%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.1 kg (1.6%)	70 %	299
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (4.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	100 g	0 min	13.1 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	5.3 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Herbata Earl Grey	60 g	Fermentacja cicha	1 dni

Notatki

- Chmiel na aromat dodany po schłodzeniu brzezki do 75 stopni i przetrzymany przez 20 minut (sekcja "Aromat (koniec gotowania)").
4 lut 2019, 18:13