

Earl grey APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **23**
- SRM **3.9**
- 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 **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale	3.65 kg (80.2%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.55 kg (12.1%)	85 %	3
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (4.4%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.15 kg (3.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	50 min	10 %
Gotowanie	Cascade	18 g	10 min	4.6 %
Whirlpool	Simcoe	45 g	0 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	181.82 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Earl grey	90 g	Fermentacja cicha	1 dni

Notatki

- Fermentacja w 18 stopniach.
Cicha 2x 10l
 1. Earl Grey 200% 50 g, + 50g Mosaic na 2 dni
 2. Earl Grey 150% 50 g, + 10g bergamotki + 50 g Mosaic

Wersja 2 intensywny dominujący aromat, nieco zbyt perfumowy. Docelowo zmniejszyć ilość bergamotki do 8g na 10 l
4 cze 2019, 10:32