

# Earl Grey APA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **14.8**
- 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 **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **71 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **71C**
- Wyszadzaj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3 kg (46.2%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (38.5%)	79 %	6
Ziarno	Weyermann Caramunich	0.5 kg (7.7%)	73 %	90
Ziarno	Weyermann Carabelge	0.5 kg (7.7%)	74 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Fantasia	50 g	5 min	4.3 %
Na zimno	Ella (AUS)	50 g	14 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	14.5 g	Safale

## Dodatki

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

Ziolo	Earl Grey	80 g	Fermentacja cicha	14 dni
-------	-----------	------	-------------------	--------