

# Earl Grey APA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **45**
- SRM **6.6**
- 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**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (84.9%)	80 %	4
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (9.4%)	80 %	30
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (5.7%)	73 %	80

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	40 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Citra	50 g	14 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	herbata Earl Grey w 1,5C	80 g	Fermentacja cicha	14 dni

## Notatki

- [https://wiki.piwo.org/Tea\\_American\\_Pale\\_Ale,\\_Marcin\\_Kami%C5%84ski\\_\(cml\)](https://wiki.piwo.org/Tea_American_Pale_Ale,_Marcin_Kami%C5%84ski_(cml))  
17 maj 2020, 16:24