

# Earl Grey APA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **49**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (90%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (10%)	83 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	35 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	5 min	10.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	11.1 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	10 min	10.5 %

## Drożdże

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

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Herbata Earl Grey	100 g	Fermentacja cicha	2 dni

## Notatki

- Warka podzielona na 2 wiadra na cichej:
  1. 10l, 50g herbaty + 50g Mosaica
  2. 9l, 50g herbaty

Herbata prażona w piekarniku 7min w 100C  
30 wrz 2021, 18:12