

## Earl Grey APA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **5.4**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 4 kg (80%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Pilzneński        | 1 kg (20%) | 81 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g  | 60 min | 15 %       |
| Gotowanie                 | Mosaic                 | 15 g  | 30 min | 10 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic                 | 15 g  | 5 min  | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | ---          |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa     | Ilość | Użyto do          | Czas  |
|-----------------|-----------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Earl Grey | 100 g | Fermentacja cicha | 2 dni |