

## Earl Grey APA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.7 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.9 L** wody do zacierania do **74.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	5 kg (86.2%)	80 %	6
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (8.6%)	79 %	45
Ziarno	Weyermann - Carawheat	0.3 kg (5.2%)	77 %	97

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	30 g	30 min	9.3 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	15 min	9.3 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	5 min	9.3 %
Na zimno	Amarillo	60 g	3 dni	8.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
1450	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs

### Dodatki

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

Przyprawa	bergamotka skórka	50 g	Gotowanie	10 min
Przyprawa	Twilings Earl Grey	70 g	Fermentacja cicha	3 dni
Przyprawa	bergamotka skórka	50 g	Butelkowanie	---