

Earl Grey Apa v2

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **32**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **73.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (84.7%)	82 %	5
Ziarno	Carahell	0.5 kg (8.5%)	77 %	26
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	7 %
Gotowanie	Admiral	20 g	20 min	14.3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	10 min	5.1 %
Gotowanie	Admiral	30 g	5 min	14.3 %
Gotowanie	East Kent Goldings	25 g	1 min	5.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	22 g	Lallemand

Dodatki

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

Klarowanie	Irish Moss	10 g	Gotowanie	10 min
Ziolo	Tea	250 g	Fermentacja cicha	2 dni