

Earl Grey English IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **58**
- SRM **10.2**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.6 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **77.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 4 kg (80%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Amber Malt | 0.5 kg (10%) | 75 % | 110 |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.5 kg (10%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Challenger | 50 g | 60 min | 7 % |
| Gotowanie | Aramis | 20 g | 20 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Fuggles | 30 g | 10 min | 4.5 % |
| Na zimno | Aramis | 30 g | 7 dni | 6 % |
| Na zimno | Fuggles | 20 g | 7 dni | 4.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 10.5 g | Safale |

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------------|--------------|-------------------|-------------|
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 7 g | Zacieranie | --- |
| Klarowanie | Irish Moss | 10 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | Herbata Earl Grey | 25 g | Gotowanie | 5 min |
| w woreczku | | | | |
| Dodatek smakowy | Herbata Earl Grey | 125 g | Fermentacja cicha | 2 dni |