

## Earl Grey IPA

---

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **45**
- SRM **5.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (47.6%)	80 %	5
Ziarno	Pilznieński	1.8 kg (28.6%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	1.5 kg (23.8%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	30 g	60 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	50 g	5 min	8.9 %
Whirlpool	Puławski	70 g	10 min	8.9 %