

# Earl Grey IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **60**
- SRM **10.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.4 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (50%)	90 %	36
Płynny ekstrakt	Bruntal Light	1.7 kg (50%)	90 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	25 g	30 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	15 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	15 min	12.8 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	14.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	hebrata Earl Grey sypana	100 g	Fermentacja cicha	1 dni