

Earl Grey IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **72**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23,7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) Bel | 4 kg (50.6%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (25.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 1 kg (12.7%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Rye, Flaked | 0.4 kg (5.1%) | 78.3 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (6.3%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 50 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 50 g | 25 min | 14.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's M44 US West Coast | Ale | Suche | 10 g | Mangrove Jack's |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------------------|-------|-------------------|--------|
| Dodatek smakowy | Kafir | 10 g | Gotowanie | 25 min |
| Dodatek smakowy | Kafir | 10 g | Gotowanie | 5 min |
| Dodatek smakowy | Kafir | 10 g | Fermentacja cicha | 1 dni |
| Dodatek smakowy | Herbata Ahmad Tea Earl Grey | 250 g | Fermentacja cicha | 1 dni |