

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