

## Earl Grey IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **49**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (78.1%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (15.6%)	81 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (6.3%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	30 min	7 %
Gotowanie	Chinook	20 g	10 min	11 %
Na zimno	Amarillo	10 g	3 dni	7 %
Na zimno	Chinook	10 g	3 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-05	Ale	Suche	6 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Earl Grey	90 g	Fermentacja cicha	1 dni

### Notatki

- O 20 gram mniej herbaty bo zakryło wszystkie chmiele w aromacie i smaku  
16 sty 2019, 21:26