

## Earl Grey IPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **71**
- SRM **7.6**
- Styl **Imperial IPA**

### 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 brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (76.4%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	0.7 kg (9.7%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (6.9%)	81 %	6
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.5 kg (6.9%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	30 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	30 min	13.3 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	0 min	11.5 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	13.3 %
Na zimno	Amarillo	60 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	60 g	3 dni	13.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	earl grey	80 g	Fermentacja cicha	1 dni