

Earl Grey IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **38**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **52 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 10.5 kg (80.8%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 1.5 kg (11.5%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Żytni | 0.5 kg (3.8%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (3.8%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 120 g | 30 min | 11.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 300 ml | Fermentis |