

Earl Grey IPA

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **47**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **70.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **21.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.75 kg (62.5%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pilzneński | 1 kg (22.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.35 kg (8%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Carabelge | 0.15 kg (3.4%) | 80 % | 30 |
| Ziarno | Monachijski | 0.15 kg (3.4%) | 80 % | 16 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 20 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Simcoe | 15 g | 15 min | 13.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade PL | 20 g | 5 min | 5.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka | 25 g | 5 min | 10 % |
| Na zimno | Mosaic | 40 g | 2 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|-------|-----|--------|--------|-----|
| US 05 | Ale | Gęstwa | 300 ml | --- |
|-------|-----|--------|--------|-----|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|--------------------------|--------------|-------------------|-------------|
| Dodatek smakowy | Mech irlandzki | 10 g | Gotowanie | 15 min |
| Dodatek smakowy | Herbata czarna Earl Grey | 80 g | Fermentacja cicha | 2 dni |