

# Earl Grey Ipa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **44**
- SRM **11.5**
- Styl **English IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	4.5 kg (81.8%)	81 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 120L	0.5 kg (9.1%)	72 %	160
Ziarno	Simpsons - Caramalt	0.5 kg (9.1%)	76 %	69

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Willamette	58 g	30 min	3.9 %
Whirlpool	Willamette	20 g	0 min	3.9 %
Whirlpool	Motueka	28 g	0 min	7 %
Na zimno	Motueka	22 g	0 dni	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	1 g	Gotowanie	0 min
Przyprawa	Herbata earl grey	80 g	Fermentacja cicha	7 dni

### Notatki

- Profil wody delikatnie przesunięty w kierunku SO4  
*18 sie 2021, 11:58*