

Earl Grey IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **37**
- SRM **10.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------------|-----------------|------------|------|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (91.6%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Monachijski | 0.3 kg (6.9%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Strzegom Czekoladowy ciemny | 0.065 kg (1.5%) | 68 % | 1200 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 10 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Cascade | 30 g | 30 min | 6 % |
| Gotowanie | Cascade | 20 g | 10 min | 6 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-------|-----------|-------|-------------------|-------|
| Zioło | Earl Grey | 200 g | Fermentacja cicha | 1 dni |