

## Earl Grey IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **44**
- SRM **9.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (43%)	79 %	35
Suchy ekstrakt	Dry Extract (DME) - Light	2 kg (50.6%)	99 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (6.3%)	65 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	2 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	2 min	6 %
Na zimno	Citra	10 g	5 dni	12 %
Na zimno	Citra	10 g	2 dni	12 %
Na zimno	Cascade	5 g	2 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	hebrata Earl Grey sypana	75 g	Fermentacja cicha	1 dni