

Earl Grey IPA I

- Gęstość **15 BLG**
- ABV ---
- IBU **60**
- SRM **6.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **0 min w 78C**
- Wyladuj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pale Ale | 2.8 kg (80%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Weyermann - CaraHell | 0.2 kg (5.7%) | 74 % | 25 |
| Ziarno | Weyermann - Monachijski II | 0.5 kg (14.3%) | 80 % | 28 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | USA El Dorado | 15 g | 60 min | 14.2 % |
| Gotowanie | USA El Dorado | 15 g | 30 min | 14.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| FM52 Amerykański Sen V | Ale | Gęstwa | 50 ml | --- |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------------------|-------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | Herbata Earl Grey | 40 g | Fermentacja cicha | 1 dni |

| | | | | |
|------------|----------------|-----|-----------|--------|
| Klarowanie | Mech irlandzki | 2 g | Gotowanie | 15 min |
|------------|----------------|-----|-----------|--------|