

## Earl Grey IPA ml

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **10.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **22.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (50%)	90 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal	1.7 kg (50%)	90 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	20 g	25 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %

### 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 na 6h	100 g	Fermentacja cicha	1 dni
Dodana luzem do warki, po zaparzeniu luzem w mikrofalach przez minutę.				
Inne	cukier biały w 600ml wody	90 g	Butelkowanie	---