

Earl Grey IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV ---
- IBU **31**
- SRM **10.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **22.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (83.3%)	93 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny ciemny	0.5 kg (8.3%)	90 %	15
Ziarno	Caraaroma	0.25 kg (4.2%)	85 %	350
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (4.2%)	85 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	13 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	13 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	13 %
Na zimno	Citra	15 g	10 dni	13 %

Drożdże

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

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	4 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Herbata Earl Grey	50 g	Gotowanie	1 min
Dodatek smakowy	Herbata Earl Grey	50 g	Fermentacja cicha	7 dni

Notatki

- Po 10 dniach burzliwej 2,5 blg
alc. 6.3% Odfermentowanie 82.7%

Po 10 dniach cichej 2,5 blg
alc. 6.3% Odfermentowanie 82.7%

Zabutelkowane 29.12.16 25,5L + 180g glukozy rozpuszczonej w 1,6L wody temp.20 C
21 gru 2016, 19:25