

Earl Grey Lemon IPA 14 BLG

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.7 kg (55.1%) | 85 % | 5 |
| Ziarno | Pilzneński | 1.5 kg (30.6%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.7 kg (14.3%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sorachi Ace | 15 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 15 g | 15 min | 10 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 20 g | 10 min | 10 % |
| Gotowanie | Sorachi Ace | 30 g | 2 min | 10 % |
| Na zimno | Sorachi Ace | 40 g | 7 dni | 10 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------|----------------|-------|-----------|-------|
| Przyprawa | skórka cytryny | 30 g | Gotowanie | 5 min |

| | | | | |
|-----------------|-------------------|-------|-------------------|-------|
| Przyprawa | trawa cytrynowa | 20 g | Gotowanie | 2 min |
| Dodatek smakowy | Herbata earl grey | 500 g | Fermentacja cicha | 3 dni |