

## Earl Grey Orange APA (Single Hop)

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **27**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.4 kg (7.3%)	61.2 %	7.4
Ziarno	Słód pszeniczny jasny	0.8 kg (14.5%)	--- %	4
Ziarno	Słód pilzneński	2 kg (36.4%)	--- %	3.8
Ziarno	Słód pale ale	2.3 kg (41.8%)	--- %	6.3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	10 g	50 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	50 g	7 dni	9.5 %

### Drożdże

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

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Dodatek smakowy	Suszona skórka słodkiej pomarańczy	40 g	Gotowanie	15 min
Przyprawa	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Herbata Earl Grey	50 g	Gotowanie	3 min
Dodatek smakowy	Herbata Earl Grey	50 g	Fermentacja cicha	2 dni