

Earl Grey PA v2

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **51**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.9 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2.4 kg (88.9%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Barley, Flaked | 0.2 kg (7.4%) | 70 % | 4 |
| Ziarno | Caraamber | 0.1 kg (3.7%) | 70 % | 60 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Warrior | 10 g | 60 min | 17 % |
| Gotowanie | Huell Melon | 25 g | 15 min | 7.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Huell Melon | 25 g | 0 min | 7.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|-------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Gęstwa | 60 ml | --- |

Dodatki

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

| | | | | |
|-----------------|-------------------|------|-------------------|--------|
| Czynnik do wody | gips piwowarski | 2 g | Zacieranie | 60 min |
| Dodatek smakowy | Herbata Earl Grey | 40 g | Fermentacja cicha | 1 dni |