

Earl Grey Pale Ale z ekstraktów

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **28**
- SRM **8.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **10 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	American Pale Ale - Mangrove Jacks	1.7 kg (53.1%)	82 %	35
Płynny ekstrakt	Jasny płynny ekstrakt słodowy	1.5 kg (46.9%)	82 %	25

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Simcoe	25 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Amarillo	25 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Marynka	20 g	2 dni	10 %
Na zimno	Hallertau Blanc	30 g	2 dni	11 %
Gotowanie	Chinook	25 g	30 min	13 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Werbena cytrynowa	15 g	Fermentacja cicha	2 dni
Zioło	Earl Grey	50 g	Fermentacja cicha	1 dni

Notatki

- Nie znam się, ale dodaję, zapraszam do komentowania
4 sty 2021, 18:53