

# Earl Grey Pale Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **33**
- SRM **12.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 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 **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (61.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.4 kg (8.2%)	70 %	300
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (30.6%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	8.8 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	0 min	8.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	10 g	---

## Dodatki

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Dodatek smakowy	Earl Grey Twining's	50 g	Fermentacja cicha	2 dni
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min
Dodatek smakowy	Bergamotka	20 g	Fermentacja cicha	2 dni