

Earl Grey White IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **67**
- SRM **4.1**
- Styl **White 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (78.3%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (8.7%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	12 %
Whirlpool	Centennial	15 g	20 min	10.5 %
Whirlpool	Equinox	15 g	20 min	13.1 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	20 min	10 %
Na zimno	Citra	15 g	4 dni	12 %
Na zimno	Centennial	15 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Equinox	15 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Mosaic	15 g	4 dni	10 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	skórki słodkiej pomarańczy	20 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	herbata earl grey	100 g	Fermentacja cicha	1 dni