

# EarlGrey BIPA Maris Otter + Monachijski

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **69**
- SRM **13**
- Styl **Brown IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.5 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3.7 kg (57.8%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	2.2 kg (34.4%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.5 kg (7.8%)	70 %	299

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	50 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade	15 g	20 min	6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	10 min	14 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	9.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	50 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	EarlGrey	100 g	Fermentacja cicha	3 dni