

earlgreyipa13blg #42

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **33**
- SRM **8.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 5 kg (90.9%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.4 kg (7.3%) | 79 % | 22 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 600 | 0.1 kg (1.8%) | 68 % | 601 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 20 g | 60 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 30 g | 10 min | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us05 | Ale | Suche | 22 g | --- |