

Easter Ale Earl

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **41**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) US	5 kg (87.7%)	79 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (8.8%)	79 %	22
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (3.5%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	70 min	11 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	20 g	20 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Gęstwa	200 ml	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Earl	20 g	Gotowanie	5 min
Przyprawa	Earl	80 g	Fermentacja cicha	1 dni