

# Imperial Earl Grey IPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **86**
- SRM **9.1**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **0 min**
- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **71.5 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **4 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **62C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71.5C**
- Przetrzyj zacier **4 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5.5 kg (75.3%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (11%)	79 %	16
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.5 kg (6.8%)	78 %	120
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (6.8%)	83 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	30 g	20 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	1 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	1 min	12 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	5 dni	15.5 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %

Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %
----------	--------	------	-------	--------

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Cukier trzcionowy	0.5 g	Gotowanie	15 min
Ziolo	Earl Grey (24h cold brew)	100 g	Butelkowanie	5 min