

## IPA #6 Lipton Earl Grey

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **33**
- SRM **5.2**
- Styl **English 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 **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.2 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **12.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt        | 3.5 kg (54.7%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt    | 2 kg (31.3%)   | 81 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.3 kg (4.7%)  | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Pszeniczny                  | 0.3 kg (4.7%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane              | 0.3 kg (4.7%)  | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 20 g  | 40 min | 12 %       |
| Gotowanie | Magnum | 15 g  | 15 min | 12 %       |
| Na zimno  | Mosaic | 30 g  | 2 dni  | 9.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| S-04  | Ale | Gęstwa | 300 ml | Fermentis    |

## Dodatki

| Typ        | Nazwa            | Ilość | Użyto do          | Czas   |
|------------|------------------|-------|-------------------|--------|
| Przyprawa  | Lipton Earl Grey | 80 g  | Fermentacja cicha | 2 dni  |
| Klarowanie | Whirlfloc        | 5 g   | Gotowanie         | 15 min |