

# Ipa Erl gray

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **43**
- SRM **5.1**
- Styl **American 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (16.7%)	79 %	10

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	60 min	6 %
Gotowanie	Fuggles	30 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Chinook	30 g	10 min	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	El gray	25 g	Gotowanie	0 min

## Notatki

- El gray 26g koniec gotowania 5-8 min do opadnięcia temperatury do 90C  
Zimna 100g  
50 el gray 50 green

Ogromne straty w fermentacji ok 4l  
7 kwi 2022, 20:31