

IPA z earl greyem

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **54**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (89.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (10.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	16.8 %
Gotowanie	Cascade	30 g	15 min	6.9 %
Na zimno	Cascade	70 g	2 dni	6.9 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	earl grey	30 g	Fermentacja cicha	1 dni