

# lunga Magnat Earl Grey

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **72**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (69.4%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (20.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.7 kg (9.7%)	80 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	70 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	10 g	30 min	11 %
Gotowanie	lunga	20 g	1 min	11 %
Na zimno	Magnat	100 g	7 dni	11.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S05	Ale	Suche	10 g	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Earl Grey	120 g	Fermentacja cicha	3 dni