

# Lite Earl Grey Rye American Amber Ale

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **34**
- SRM **10.2**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.2 kg (39.7%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1 kg (33.1%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Carared	0.75 kg (24.8%)	75 %	45
Ziarno	Jęczmień palony	0.075 kg (2.5%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	15 min	11.8 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	15 min	11.8 %
Whirlpool	Cascade	10 g	15 min	7.1 %
Na zimno	Mosaic	40 g	4 dni	11.8 %
Na zimno	Cascade	40 g	4 dni	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	10 g	Zacieranie	---
Dodatek smakowy	Earl Grey	75 g	Fermentacja cicha	1 dni