

My name is Grey. Earl Grey.

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **81**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (87%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8.7%)	80 %	2
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.25 kg (4.3%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sovereign	50 g	65 min	6.1 %
Gotowanie	Summit	20 g	45 min	15.8 %
Gotowanie	Summit	20 g	25 min	15.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	60 g	1 min	15.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Herbata Earl Grey	100 g	Fermentacja cicha	2 dni