

ntmfEarl Grey IPA-500

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **30**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **525 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **632.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **375 L**
- Całkowita objętość zacieru **500 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	100 kg (80%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	25 kg (20%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	200 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	600 g	20 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	500 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Herbata Earl Grey	2000 g	Fermentacja cicha	1 dni