

## PEG (polish earl grey)

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **37**
- SRM **3.8**
- Styl **Old Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.8 kg (50%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	20 g	10 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	20 g	5 min	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	earl grey	40 g	Fermentacja cicha	3 dni

### Notatki

- 21 litrów 11 blg  
400 ml świeżego soku z cytryny gotowany na wolnym ogniu na 17 l piwka  
spora kwasowość przy butelkowaniu 14.12.2018  
15 lis 2018, 23:48