

Rye Wheat Light Earl Grey Tea Pale Ale

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **31**
- SRM **5.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Żytni | 1 kg (27%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (27%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Pilzneński | 0.5 kg (13.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | colorado honig | 0.5 kg (13.5%) | 79 % | 7.5 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.2 kg (5.4%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Carahell | 0.5 kg (13.5%) | 77 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g | 60 min | 15.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lemon drop | 10 g | 30 min | 4.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lemon drop | 10 g | 10 min | 4.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lemon drop | 10 g | 5 min | 4.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Lemon drop | 10 g | 0 min | 4.6 % |
| Na zimno | Lemon drop | 60 g | 4 dni | 4.6 % |