

# 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 %