

Sencha Earl Gray Wheat IPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **48**
- SRM **6**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.7 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszładzaj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (50.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (25.4%)	85 %	4
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (12.7%)	80 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.5%)	60 %	3
Ziarno	Żytni	0.5 kg (6.4%)	85 %	8
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.17 kg (2.2%)	79 %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	15 g	0 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	15 g	0 min	13.1 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	15 g	15 min	11 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	EARL GREY SENCHA	100 g	Fermentacja cicha	1 dni