

#Sowa 9 - Earl Grey IPA

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **135**
- SRM **8.3**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (50%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	80 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	50 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Herbata Earl Grey	25 g	Fermentacja cicha	4 dni

Notatki

- Bazą była prosta IPA, dość mocno chmielona. Na cichą dodałem 25 g herbaty liściastej Earl Grey zaparzonej w 1 litrze wody.

Brzezka miała około 11 BLG, piwo odfermentowało do 3 BLG.
5 gru 2020, 15:22