

# Szary Earl

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **24**
- SRM **6.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (78.1%)	81 %	4
Ziarno	Carabelge	0.5 kg (7.8%)	80 %	30
Ziarno	Caramunich® typ I	0.3 kg (4.7%)	73 %	80
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.1 kg (1.6%)	76.1 %	0
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.8%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galena	20 g	40 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	7 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	20 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Earl grey	80 g	Fermentacja cicha	7 dni