

# TeaPa earl grey by Damianowy

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **36**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.8 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **15.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (39.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (29.4%)	79 %	6
Ziarno	Pilzneński	1 kg (19.6%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.8%)	85 %	3
Ziarno	pszenica prażona	0.2 kg (3.9%)	70 %	7

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.1 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	30 min	13.1 %
Gotowanie	Falconer's Flight	15 g	10 min	11.3 %
Gotowanie	Falconer's Flight	15 g	0 min	11.3 %
Na zimno	Falconer's Flight	30 g	3 dni	11.3 %
Na zimno	Earl Grey	25 g	3 dni	5 %
Whirlpool	Earl Grey	45 g	0 min	5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------