

## Warka 6 Earl Grey Red IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **77**
- SRM **12.4**
- Styl **Red IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (93.5%)	80 %	5
Ziarno	Carafa III	0.1 kg (1.9%)	70 %	1034
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.25 kg (4.7%)	79 %	130

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	30 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	15 min	7.3 %
Na zimno	Amarillo	60 g	7 dni	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	15 min	12 %
Na zimno	Citra	15 g	7 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	250 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Earl grey	120 g	Fermentacja cicha	---
36h				

## Notatki

- Możliwe że będzie zadana gęstwa  
12 sty 2021, 04:25