

Zimowa herbatka - Earl Grey APA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **34**
- SRM **4.1**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.75 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (22.7%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.35 kg (8%)	85 %	4
Ziarno	Carabelge	0.15 kg (3.4%)	80 %	30
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.15 kg (3.4%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	12.1 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	5 min	8 %
Gotowanie	Cascade	25 g	10 min	7.1 %
Na zimno	Marynka	25 g	2 dni	6.5 %
Na zimno	Mosaic	40 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	1000 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	10 g	Gotowanie	15 min
Dodatek smakowy	Earl Grey	80 g	Fermentacja cicha	2 dni