

#Sowa 9 - Earl Grey IPA

- Gravity **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **135**
- SRM **8.3**
- Style **English IPA**

Batch size

- Expected quantity of finished beer **22 liter(s)**
- Trub loss **5 %**
- Size with trub loss **23.1 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **10 %/h**
- Boil size **27.8 liter(s)**

Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Liquid Extract	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (50%)	80 %	35
Liquid Extract	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (50%)	80 %	20

Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	15.5 %
Boil	Mosaic	50 g	50 min	10 %

Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

Extras

Type	Name	Amount	Use for	Time
Flavor	Herbata Earl Grey	25 g	Secondary	4 day(s)

Notes

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

Brzeczka miała około 11 BLG, piwo odfermentowało do 3 BLG.
Dec 5, 2020, 3:22 PM