

# African Wine

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **50**
- SRM **12.4**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Wyladuj używając **2.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                  | 3.8 kg (46.9%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Golden Ale Strzegom         | 2 kg (24.7%)   | 80 %       | 11  |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ II | 0.8 kg (9.9%)  | 79 %       | 22  |
| Ziarno | Carahell                    | 0.5 kg (6.2%)  | 77 %       | 26  |
| Ziarno | Caramunich® typ I           | 0.5 kg (6.2%)  | 73 %       | 80  |
| Ziarno | Weyermann - Carapils        | 0.5 kg (6.2%)  | 78 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | lunga             | 20 g  | 50 min | 10 %       |
| Gotowanie                 | Lublin (Lubelski) | 35 g  | 30 min | 4 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | XJA/436           | 50 g  | 10 min | 15.5 %     |

## Drożdże

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

|                                                |     |       |       |                 |
|------------------------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|
| Mangrove Jack's<br>M42 New World<br>Strong Ale | Ale | Suche | 7.5 g | Mangrove Jack's |
|------------------------------------------------|-----|-------|-------|-----------------|

## Dodatki

| Typ             | Nazwa                         | Ilość  | Użyto do          | Czas   |
|-----------------|-------------------------------|--------|-------------------|--------|
| Klarowanie      | Mech irlandzki                | 3.75 g | Gotowanie         | 10 min |
| Dodatek smakowy | Płatki z drzewa<br>wiśniowego | 30 g   | Fermentacja cicha | 7 dni  |