

Afro

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **37**
- SRM **21.8**
- Styl **American Brown Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (81.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (2%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.1 kg (2%)	68 %	601
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.1 kg (2%)	73 %	1001
Ziarno	Strzegom Czekoladowy ciemny	0.1 kg (2%)	68 %	1200
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.2 kg (4.1%)	80 %	4
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.3 kg (6.1%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	50 g	1 dni	13.2 %

Na zimno	Mosaic	25 g	1 dni	10 %
Na zimno	Citra	25 g	1 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	11.5 g	---

Notatki

- Fermentacja 16 stopni.
1 mar 2020, 13:04