

Pośród Zulusów - African Pale Ale

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **36**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Colorado Pale Base Malt	5 kg (100%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Southern star	12 g	50 min	15.8 %
Gotowanie	African Queen	12 g	50 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Southern star	38 g	0 min	15.8 %
Aromat (koniec gotowania)	African Queen	38 g	0 min	13.5 %
Na zimno	Southern star	100 g	7 dni	15.8 %
Na zimno	African Queen	100 g	7 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Honeybush	100 g	Fermentacja cicha	5 dni

Notatki

- Fermentacja:
Burzliwa (7-8 dni w 18-20 st. C)
Cicha (7 dni w 18-20 st. C)

Butelkowanie:
Syrop cukrowy na refermentację (100 g cukru w 400 ml wody)

Dojrzewanie piwa:
3 tygodnie w temperaturze 10-18 st. C.
(Koszt surowców w TB 103,5 zł)
13 kwi 2017, 23:36