

#88 Maryśka w Afryce

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **33**
- SRM **4.4**
- Styl **Specjalty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19.6 L**
- Straty z fermentacji **6 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **15.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Best Ale Crisp 5.5-7.5 EBC	3 kg (71.4%)	82 %	6.5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (19%)	77 %	7.4
Ziarno	CaraBody 4-8 EBC Viking Malt	0.4 kg (9.5%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka PL 2019 granulat	10 g	60 min	8 %
Gotowanie	Southern Dawn RPA 2018 granulat	13 g	30 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Southern Dawn RPA 2018 granulat	13 g	10 min	13.5 %
Na zimno	Southern Dawn RPA 2018 granulat	74 g	7 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP645 - Brettanomyces clausenii	Ale	Płynne	40 ml	White Labs