

Africa IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **105**
- SRM **11.5**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (73.5%)	80 %	4.5
Ziarno	SŁÓD KARMELOWY 400 EBC	0.3 kg (4.4%)	70 %	400
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.7%)	85 %	4.2
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	African Queen	10 g	30 min	11 %
Gotowanie	Southern Passion	10 g	30 min	10.4 %
Aromat (koniec gotowania)	African Queen	20 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Southern Passion	20 g	15 min	10.4 %
Whirlpool	African Queen	20 g	20 min	11 %
Whirlpool	Southern Passion	20 g	20 min	10.4 %
Na zimno	African Queen	50 g	4 dni	11 %

Na zimno	Southern Passion	50 g	4 dni	10.4 %
----------	------------------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	200 ml	Danstar