

African 25l

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **45**
- SRM **7.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (15.7%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (15.7%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (54.9%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.8%)	85 %	4
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.38 kg (6%)	78 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	southern passion	10 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	african queen	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	southern passion	20 g	10 min	11.7 %
Gotowanie	african queen	20 g	10 min	13.5 %
Na zimno	southern passion	50 g	4 dni	11.7 %
Whirlpool	southern passion	20 g	20 min	11.7 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	aframon	5 g	Gotowanie	60 min