

# African Fruit Ale

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **34**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6.3%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	U3/132	10 g	5 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	African Queen	10 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Southern Passion	15 g	60 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	African Queen	20 g	5 min	13.5 %
Whirlpool	African Queen	20 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	U3/132	40 g	0 min	13.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM600 African Pombe	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Kiwi pulpa	1900 g	Fermentacja cicha	14 dni

## Notatki

- Piwo podzielone 10/10. Do 10 L dodane kiwi. Nagazowanie?  
5 lip 2018, 20:16