

African IPa 15 TB

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **76**
- SRM **8.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **19.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (51.5%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski	1 kg (14.7%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (14.7%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (7.4%)	81 %	6
Ziarno	Cara Gold	0.4 kg (5.9%)	75 %	120
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (5.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Gotowanie	southern passion	30 g	10 min	11 %
Gotowanie	african queen	30 g	10 min	13 %
Whirlpool	southern passion	70 g	0 min	11 %
80st 20min				
Whirlpool	african queen	20 g	0 min	13 %
Na zimno	southern passion	50 g	3 dni	11 %