

## African IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **54**
- SRM **8.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.4 kg (7.4%)	75 %	150
Ziarno	Żytni	1 kg (18.5%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.5%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	u1/108	12 g	50 min	17.7 %
Aromat (koniec gotowania)	XJA 436	20 g	10 min	15.2 %
Aromat (koniec gotowania)	southern dawn	15 g	10 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	u1/108	18 g	10 min	17.7 %
Na zimno	u1/108	20 g	5 dni	17.7 %
Na zimno	XJA/436	30 g	5 dni	15.2 %
Na zimno	southern dawn	35 g	5 dni	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale