

African Pale Ale

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **42**
- SRM **8.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **58.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pale Ale	3 kg (53.6%)	80 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (17.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (17.9%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.3 kg (5.4%)	80 %	6
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.3 kg (5.4%)	78 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	african queen	10 g	50 min	14 %
Gotowanie	southern passion	10 g	50 min	11.7 %
Gotowanie	african queen	10 g	15 min	14 %
Gotowanie	southern passion	10 g	15 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	african queen	10 g	5 min	14 %

Aromat (koniec gotowania)	southern passion	10 g	5 min	11.7 %
Whirlpool	african queen	20 g	0 min	14 %
HopStand 20 min				
Whirlpool	southern passion	20 g	0 min	11.7 %
HopStand 20 min				
Na zimno	southern passion	50 g	4 dni	11.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis