

African Passion 2020

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **26**
- SRM **6.3**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	1.7 kg (51.5%)	81 %	6
Ziarno	simpson - munich malt	0.7 kg (21.2%)	80 %	24
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.5 kg (15.2%)	82 %	4
Ziarno	viking caramel pale	0.2 kg (6.1%)	77 %	8
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.2 kg (6.1%)	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	African Queen	10 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Southern Passion	10 g	15 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	African Queen	5 g	5 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Southern Passion	5 g	5 min	11.7 %
Na zimno	African Queen	35 g	4 dni	13.5 %

Na zimno	Southern Passion	35 g	4 dni	11.7 %
----------	------------------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---