

# African Passion 2021

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **29**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

## 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.4 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **15 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.3 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt	3.9 kg (63.9%)	82 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.7 kg (27.9%)	82 %	4
Ziarno	castlemalting oat	0.5 kg (8.2%)	80 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	African Queen	12 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	southern passion	12 g	20 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	African Queen	15 g	7 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	southern passion	15 g	7 min	12.9 %
Na zimno	African Queen	70 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	southern passion	70 g	3 dni	12.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

US-05	Ale	Gęstwa	75 ml	---
-------	-----	--------	-------	-----

### Notatki

- Woda Kranówka : RO 1:1  
Do zacierania 3ml Chlorku wapnia  
Badanie Ph i obniżenie kwasem mlekowym do 5.2

Do wystadzania woda z Ph 5.2  
*23 sie 2021, 14:23*