

African Wine

- Gęstość **25.7 BLG**
- ABV **12.1 %**
- IBU **50**
- SRM **12.4**
- Styl **American Barleywine**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.3 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **70C**
- Wyladuj używając **2.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.8 kg (46.9%)	81 %	4
Ziarno	Golden Ale Strzegom	2 kg (24.7%)	80 %	11
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.8 kg (9.9%)	79 %	22
Ziarno	Carahell	0.5 kg (6.2%)	77 %	26
Ziarno	Caramunich® typ I	0.5 kg (6.2%)	73 %	80
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (6.2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	50 min	10 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	35 g	30 min	4 %
Aromat (koniec gotowania)	XJA/436	50 g	10 min	15.5 %

Drożdże

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

Mangrove Jack's M42 New World Strong Ale	Ale	Suche	7.5 g	Mangrove Jack's
--	-----	-------	-------	-----------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	3.75 g	Gotowanie	10 min
Dodatek smakowy	Płatki z drzewa wiśniowego	30 g	Fermentacja cicha	7 dni